FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2019



Formati

0,75 lt, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2019

Toscana IGT

Alìe, figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, simbolo di sensualità e bellezza. Alìe, un elegante Rosé dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino. Un raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione. Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio, che donano un lungo e ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Andamento climatico

L'andamento stagionale 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno rigido e secco abbiamo avuto un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo. La fase più fredda e piovosa della tarda primavera ha sia rallentato leggermente lo sviluppo vegeto-produttivo della vite che consentito di riequilibrare le riserve idriche in preparazione di quella che è stata un'estate calda.I vigneti sono arrivati al momento della raccolta in ottime condizioni fisiologiche; il buon andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere delle uve molto sane, con una buona maturità polifenolica e con lo sviluppo, nella fase di maturazione, di un ottimo corredo aromatico.

Note tecniche

Varietà: Syrah, Vermentino
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: vasche in acciao - 4 mesi in acciaio 1 mese in bottiglia

Vinificazione e maturazione

Il segreto di Alìe risiede nell'insieme delle caratteristiche territoriali, della gestione del vigneto ed ovviamente del fattore umano. Le uve, una volta vendemmiate, sono state trasportate in cantina in tempi brevi al fine di non sciupare o danneggiare i grappoli. Uno dei momenti salienti della produzione di Alìe è stato rappresentato dalla fase di pressatura. I grappoli, interi ed in assenza di ossigeno, sono stati caricati in pressa. Le pressioni applicate durante questa fase sono state estremamente soffici e delicate; questo processo unitamente all'accurata selezione dei mosti e ad una successiva decantazione di questi, per non meno di 12 ore, ha permesso di eliminare eventuali componenti vegetali meno eleganti.Le fermentazioni sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 20° C. Dopo un affinamento di qualche mese su fecce fini, includendo successivamente anche un periodo di bottiglia, Alìe 2019 è risultato pronto a sedurre ed affascinare rendendo passionale ogni sorso.

Note degustative

Alìe 2019 è caratterizzato da un'avvolgente passionalità. Il color rosa fior di pesco ne esprime un fascino immediato. Il suadente bouquet fruttato si fonde con delicate note floreali. La pesca, il mandarino, il glicine, la rosa e la peonia, in breve tempo si uniscono a sensazioni mediterranee. Le note iodate tornano anche al palato. La sapidità ben si equilibra con la freschezza. Alìe 2019 risulta nella sua persistenza gustativa un vino decisamente elegante, fine e sottile.

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 93 Punti
James Suckling: 91 Punti
Vinous: 91 Punti
The Drink Business: 90 Punti
Civiltà del bere: Gold Medal
Luca Maroni: 92 Punti