FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2020



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 litri

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2020

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 è stato caratterizzato da abbondanti piogge autunnali, seguite da un inverno mite e da una primavera con temperature superiori alla media, questo ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti. Per quanto l'andamento climatico estivo sia stato caldo e secco, le brezze marine provenienti dalla vicina costa tirrenica hanno permesso di mitigare le temperature diurne favorendo così un'ottima maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata nell'ultima settimana di agosto, ci ha permesso di raccogliere uve con una perfetta qualità, ricche in aromi freschi e fruttati. Qualche pioggia durante il mese di settembre ci ha concesso di portare ad una buona maturazione i varietali più tardivi ottenendo uve con un'ottima maturità polifenolica e un buon corredo aromatico.

Note tecniche

Varietà: Syrah, Vermentino
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: 3 mesi in vasche d'acciaio

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 esaltare le caratteristiche distintive di questo seducente rosè. Le fermentazioni sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 19° C. Dopo una maturazione di qualche mese su fecce fini, includendo successivamente anche un periodo di bottiglia, Alìe 2020 è risultato pronto a sedurre ed affascinare rendendo passionale ogni sorso.

Note degustative

Alìe 2020 si presenta di colore rosa tenue con riflessi che richiamano le delicate sfumature pesca. L'elegante profilo aromatico lo rende un vino unico nel suo genere. Caratterizzato da spiccate note agrumate, come il pompelmo rosa e da note floreali che si fondo con le prime, esaltandosi vicendevolmente, lasciando una sensazione retro-olfattiva estremamente piacevole. In bocca spiccano le note fruttate di pesca e pompelmo, non mancano sentori di frutta tropicale come il frutto della passione e il mango. Con il tempo si andranno sviluppando sensazioni di erbe mediterranee: timo, salvia e rosmarino. Vino ricco e dal carattere estremamente passionale, sapido e minerale in bocca.