FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2021

Formati

0,75 lt, Magnum, 3 litri

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2021

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'annata 2021 ci ha ricordato per certi aspetti la 2017, in cui il periodo estivo è risultato abbastanza caldo e dove la vicinanza con il mare è rimasta sempre uno degli aspetti più importanti in termini di maturazione, garantendo sempre una meravigliosa freschezza nelle uve. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare riserve idriche per la pianta, le quali hanno garantito un ottimo sviluppo vegetativo e sono risultate necessarie data l'assenza di precipitazioni nel periodo che si è protratto dalla fine della primavera sino a tutta l'estate. Le temperature primaverili leggermente sotto la media stagionale hanno portato un leggero rallentamento del germogliamento, favorendo un buon equilibrio vegeto-produttivo, ottimale per le varietà meno precoci. L'assenza di precipitazione per tutto il periodo vendemmiale ha portato alla raccolta delle uve con un ottimo stato di maturazione. Tutto questo si è tradotto in una splendida annata.

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 2021 è risultato pronto a sedurre ed affascinare rendendo passionale ogni sorso.

Note degustative

Alìe 2021 si presenta di un bel colore rosa tenue. All'olfatto spiccano sentori fruttati e floreali piuttosto intensi come la pesca ma anche la rosa e la peonia. Le note agrumate perfettamente integrate nel contesto donano una meravigliosa freschezza ancor più accentuata dai delicati sentori iodati. Il bouquet è tutto in divenire ed in un secondo momento compaiono sensazioni di erbe aromatiche come timo e salvia. La rispondenza gusto-olfattiva è impressionante, inoltre al palato si percepisce una meravigliosa freschezza unita alla sapidità. Alìe è un vino pieno, setoso e morbido.