FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2022



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 litri

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2022

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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve Syrah e Vermentino. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

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 2022 è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

Note degustative

Alìe 2022 ha una splendida veste rosa tenue. All'olfatto il suo bagaglio fruttato è particolarmente variegato: note agrumate di cedro e bergamotto, pesca matura e frutti bianchi. A seguire l'anima floreale di Alìe dominata dall'iris, la zagara e la peonia. Il lungo bouquet prosegue con nitidi ricordi di iodio e di erbe aromatiche come timo, rosmarino e salvia. Notevole e precisa la rispondenza gusto-olfattiva, caratterizzata dalla freschezza e dalla sapidità. Alìe è un vino ricco, setoso, morbido ed appagante.