FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2023



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 litri

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2023

Toscana IGT

Alìe, figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, simbolo di sensualità e bellezza. Un elegante rosé dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino, celebra con il millesimo 2023 la sua decima vendemmia. Per l'occasione, la Marchesi Frescobaldi celebra il suo rosé, dedicandogli un passo poetico ispirato ai poemi epici: l'Alìade "Alìe, ninfa del mare, splendente, dall'animo gentile. su un'isola viveva e quando scorgeva marinai navigare, prestava loro le onde del suo mare. Gli porgeva un elisir, rosa e delicato. poi, dopo una risata, tornava sulla roccia ad attendere un altro fortunato."

Andamento climatico

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e ricco di piogge, concentrate maggiormente nei mesi di dicembre e gennaio. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare una parete fogliare vigorosa e forte, garantendo un ottimo sviluppo vegetativo; il periodo estivo, grazie all'aumento delle temperature e al quantitativo di acqua accumulatosi durante il periodo primaverile, ci ha portato ad un buono sviluppo dei grappoli. Le ottime temperature estive e le escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso di avere un grande accumulo di sostanze aromatiche; il periodo vendemmiale, caratterizzato principalmente da giornate soleggiate, ha consentito di raccogliere uve con un grado di maturazione ottimale. Tutto questo si è tradotto in vini molto strutturati e di grande espressione aromatica.

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 2023 è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

Note degustative

Alìe 2023 è caratterizzato da uno splendido colore rosa tenue. Il bouquet è complesso, presenta delle sensazioni che rimandano a note agrumate, alla pesca nettarina, a note floreali di peonia e rosa. Prosegue con note di erbe aromatiche, quali timo, salvia e rosmarino. Bella la sensazione iodata. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva. Al palato si percepiscono una bella freschezza ed una notevole sapidità.