

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Alie 2023



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 litri

## Alie 2023

Toscana IGT

Alie, figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, simbolo di sensualità e bellezza. Alie, 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 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 Alie 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 Alie 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 rosé. 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, Alie 2023 è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

# Note degustative

Alie 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.