FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2024



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 litri

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2024

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 2024 alla Tenuta Ammiraglia è stata caratterizzata da un inverno particolarmente mite, spece nei primi mesi dell'anno e con piogge diffuse fino ad inizio primavera. Queste hanno creato riserve idriche adeguate a fronteggiare l'estate calda ed asciutta. Le alte temperature hanno consentito pertanto una splendida fioritura in giugno. Da metà agosto si sono ripresentate le prime piogge e le escursioni termiche notturne sono tornate piuttosto regolari, questo ha consentito una buona maturazione con una bella freschezza nelle uve al momento della raccolta. L'annata ha regalato buoni risultati in termini qualitativi e quantitativi.

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 2024 è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

Note degustative

Alìe 2024 si caratterizza per uno splendido colore rosa tenue con dei bei riflessi pesca. All'olfatto impressionano le note fruttate che ricordano sensazioni agrumate e ricordi di pesca nettarina; anche le note fruttate intrigano spaziando dalla rosa alla peonia. Continua poi con note di erbe mediterranee. Al palato risulta fresco e sapido; bella la rispondenza gusto-olfattiva.