FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2014

Toscana IGT

魅惑と美しさの象徴、海の妖精アリエ。アリエは柔らかなルビー色に反射する淡く純粋で上品な色を持つロゼです。海の近くで育てられるシラー種とヴェルメンティーノ種を最大に表現する洗練されたバランスの良さ。白い花、野イチゴ、柑橘系フルーツの皮のアロマと、フィニッシュには豊かな余韻を与えるこの地ならではのミネラル感とが、この繊細な構造の中で融合するのです。アペリティフから食事まで最適です。

気候動向

9月17日、シラー種の収穫は始まりました。例年より数日の遅れで完熟したぶどうは、爽やかさとアロマに優れています。9月18日、ヴェルメンティーノ種の収穫が始まりました。新しいヴィンテージは、最良の水準での糖を含み、フレッシュで奥深いアロマを持つ果汁を自然な状態で造りあげながら、この品種の色、香り、風味を最も優れた形で表現しています。

領土の特徴

由来: トスカーナ
ワインの種類: シラーに少量のヴェルメンティーノ
アルコール度数: 12%
浸漬時間: マセラシオンを行わず、直接プレス機へ
マロラクティック発酵: 行われない
熟成: ステンレスタンク - ステンレスタンク4ヶ月／瓶熟1ヶ月

説明技術的な注意事項

桃色の濃淡を持つ柔らかいピンク色。柑橘系フルーツの香りが広がり、その中に野イチゴや白い果肉メロンの香りを感じさせます。口に含むと爽やかでミネラル感があり、豊かなフルーティさを広げ、凝縮感あふれる余韻を感じさせるフィニッシュです。2015年3月テイスティング

マッチ: 白身の肉、鶏肉、魚料理、生の魚、魚の燻製、特にスモークサーモンと良く合います。スパイシーな料理、または東洋の料理とも最適です。

賞品・表彰

Wine Spectator: 87点