FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2015



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2015

Toscana IGT

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

気候動向

季節の動きは、土壌へ十分な水分を確保してくれた秋の終わりから冬にかけての降雨量の豊富さが特徴です。萌芽は例年に比べて約1週間遅れでしたが、4月と5月の好条件な気候と、酷熱ではあっても涼しい夜に緩和された7月の気象条件により、ヴェレゾンが早まるほど生育を加速させました。涼しさをもたらした8月の雨により、房の成熟は非常に穏やかに進んだため、アロマとポリフェノールが最高の水準に達しました。

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 - ステンレス4か月、瓶熟1ヶ月

説明技術的な注意事項

アリエ2015は、桃色に反射する淡いピンク色をした上品で繊細なワイン。柑橘系フルーツの香りがしっかりと感じられ、マラスカと白い果肉メロンの香りを持つフルーティさと濃縮さを感じさせます。口に含むと広がるバランスの良さが特徴で、フィニッシュは凝縮感があり、余韻が長く続きます。2016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

Decanter: 91 Points
The Drinks Business: Gold Medal