FRESCOBALDI
TOSCANA

# テヌータ・アンミラーリア
# Alìe 2016




Formati

750ml, 1500ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Alìe 2016

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

季節ごとの天候の変化として、やや乾燥した秋と摂氏0度以下を記録しない冬、そして植物の芽生えを早めた温暖な春に特徴づけられ、前年に比べ10日ほど早い開花を迎えました。春に降った雨は夏への蓄えとなり、特に乾燥した夏ではありましたが、幸運にも平年並みの気温を記録しました。結果、ぶどう樹も果実も申し分ない健全な状態での収穫となりました。

## 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: 12,50%
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

Alìe 2016は、桃のような淡いピンク色を特徴とする上品で繊細なワインです。フルーティで濃厚。フレッシュな香りが一瞬にして漂った後、熟した果実の香りへと移っていきます。スミノザクラと白肉系メロンの香りがする柑橘類のアロマは、このワインが持つ素晴らしいバランスの良さと非常に合うミネラル感、そして奥深さをプラスしてくれています。

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