FRESCOBALDI
TOSCANA

テヌータ・
アンミラーリア
Alìe 2017



Formati

750ml, 1500ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2017

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

気候の変化の特徴として、秋は比較的に乾燥し、冬は例年に比べやや高い気温を記録し乾燥していたことから、ブドウの発芽が早まりました。そのため、開花も例年と比較し数日早く始まりました。夏期は、極めて乾燥し局地的に若干の雨が降り、気温は常に30度以上を記録したため、春に降った雨が夏に必要な水資源を確保してくれ、このことが素晴らしく健全なブドウの収穫を約束してくれました。

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

上品なワインであるアリエ2017は、独特の桃色がかった透明感のあるピンク色をしています。フレッシュなフルーツの香り豊かさがダイレクトに感じられ、繊細でエレガントな熟した果実のアロマへと続きます。グレープフルーツの柑橘類の香りと共に、まろやかで豊かな味わいに、スミノザクラと白果実の香りが溶け合い深みを与え、長く続く爽やかなアロマの後口をもちます。

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。

賞品・表彰

The Drinks Business: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points
Mundus Vini: Gold Medal