


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Alie 2014



Formati
0,75 l

Alie 2014

Toscana IGT

Alie, ninfa legata al mare, simbolo di sensualità e bellezza. Alie, 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 ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Antonio Frescobaldi

Conditions climatique

La récolte du Syrah a eu lieu le 17 septembre. Les raisins, arrivés à maturité avec quelques jours de retard par rapport aux années précédentes, se sont distingués par leur fraîcheur et leur richesse aromatique. La vendange du Vermentino a commencé après le 18 septembre. L'année fraîche a permis d'exprimer de façon optimale le profil organoleptique de ces variétés, ce qui a conduit naturellement à la production de moûts riches en sucres et aux arômes frais et profonds.

Notes techniques

Origine: Maremma Toscana

Variété de vin: Syrah, con un tocco di Vermentino

Degrè d'alcool: 12%

Temps de macération: nessuna macerazione ma pressatura diretta

La fermentation malolactique: Non svolta

Élevage: Acciaio - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Dégustation

Notes organoleptiques: Il affiche une robe rose pâle ponctuée de nuances pêche. Au nez, il exprime des parfums d'agrumes, notamment des senteurs de fraise des bois et de melon blanc. L'entrée en bouche est fraîche et savoureuse, puis laisse place à de grandes notes fruitées qui se poursuivent dans le palais, offrant une finale intense et persistante.

Dégustation en mars 2015

Suggestions de dégustation: Si sposa bene a salmone affumicato e in generale pesce affumicato, prosciutto crudo, carni bianche, pollame e pesci cucinati. Eccellente sui piatti speziati o della cucina orientale.