FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2014

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2014

Toscana IGT

Alìe, ninfa legata al mare, simbolo di sensualità e bellezza. Alìe, 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.

Andamento climatico

La raccolta del Syrah è avvenuta il 17 settembre. Le uve, arrivate a piena maturazione con qualche giorno di ritardo rispetto alle precedenti annate, si sono contraddistinte per freschezza e aromaticità. Dopo il 18 settembre è iniziata la vendemmia del Vermentino: l'annata fresca ha permesso di esprimere in modo ottimale il profilo organolettico di queste varietà, portando con naturalezza alla produzione di mosti dal buon contenuto in zuccheri e dall'aroma fresco e profondo.

Note tecniche

Provenienza: Maremma Toscana
Varietà: Syrah, con un tocco di Vermentino
Grado Alcolico: 12%
Tempo Macerazione: nessuna macerazione ma pressatura diretta
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Acciaio - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Note degustative

Il colore è rosa tenue con sfumature color pesca. Al naso si esprime con profumi di agrume tra i quali si insinuano sentori di fragolina di bosco e melone bianco. L'ingresso in bocca è fresco e sapido e lascia spazio ad ampie note fruttate che proseguono nel palato regalando un finale intenso e persistente. Degustato marzo 2015

Abbinamento: 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.

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 87 Punti