

## ALIE 2017



Denominazione Toscana IGT

Descrizione 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.

Andamento climatico Un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale, hanno favorito un precoce germogliamento della vite. Le piogge primaverili hanno poi garantito ai vigneti il necessario apporto idrico anche durante l'estate, caratterizzata da siccità persistente e scarse piogge localizzate. Temperature sempre superiori ai 30° hanno favorito un'ottimale maturazione e una vendemmia con uve in perfetto stato.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Toscana

### NOTE TECNICHE

Varietà Syrah, con un tocco di Vermentino

Grado Alcolico 12,5%

Tempo di Macerazione nessuna macerazione ma pressatura diretta

Fermentazione Malolattica Non svolta

Contenitori di affinamento Acciaio

Tempo di affinamento 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Formati disponibili 0,75 l, Magnum

Note Organolettiche Alie 2017 vino elegante è distinto dal colore rosa pallido con particolari sfumature di pesca. Al naso si presenta diretto, ricco di sentori di frutta fresca che lasciano il passo ad aromi di frutta matura fini ed eleganti. In bocca pieno, avvolgente con note agrumate di pompelmo rosa, che si amalgamano con note di amarena e frutta bianca donando al vino un tocco di profondità e un retrogusto di aromi freschi persistenti.

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

JamesSuckling.Com 90 Punti - 2018

Mundus Vini Gold Medal - 2018

The Drinks Business Bronze Medal - 2018