FRESCOBALDI
TOSCANA

# Поместье Аммиралья
# Alìe 2015




Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Alìe 2015

Тоскана IGT

Алие – морская нимфа, символ чувственности и красоты. Алие, элегантное розовое вино чистого светлого цвета с мягкими рубиновыми бликами. Выдержанный баланс между Сира и Верментино, произрастающими максимально близко к морю. Аромат белых цветов, земляники и цедры цитрусовых гармонично сочетается с минеральностью, типичной для этого района, и имеет продолжительные богатые финальные ноты. Замечательно в качестве аперитива для блюд в хорошей компании.

## Климатическая тенденция

Сезон характеризовался мягкой осенью и дождливой зимой, которые способствовали хорошей подпитке грунтовых вод. Распускание почек наступило с почти недельным опозданием относительно предыдущих лет, но погодные условия в дальнейшем были благоприятными в апреле и мае, что обеспечило быстрое развитие растений и ранее начало созревания, в том числе, в связи с тем, что в июле была особенно сильная жара, которую, тем не менее, смягчали прохладные ночи. Созревание гроздьев было очень хорошим благодаря августовским дождям, понижавшим температуру, что позволило получить продукт прекрасного качества в том, что касается ароматических полифенолов.

## Характеристики территории

Происхождение: Тоскана
Сорт Вино: Сира с ноткой Верментино
Алкогольная степень: 12.00%
Время мацерации: без мацерации, но с прямой выжимкой
Яблочно-молочное брожение: не выполнялась
Выдержка: нержавеющая сталь - 4 месяца в резервуарах из нержавеющей стали и один месяц в бутылке

## Технические примечания

Алие урожая 2015 года имеет мягкий розовый цвет с оттенками персикового, придающего вину тонкость и элегантность. Выдержанный фруктовый аромат с ярко выраженными нотками цитрусовых, вишни мараскино и белой дыни. Отличается сбалансированностью при дегустации и выраженными и стойкими финальными нотами. Дегустировалось в марте 2016 года

Сопряжение: Хорошо подходит к копченому лососю и к любой другой копченой рыбе, прошутто, белому мясу, домашней птице и приготовленной рыбе. Великолепно с острыми блюдами или блюдами восточной кухни.

# Призы и награды

Decanter: 91 Points
The Drinks Business: Gold Medal