FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Alìe 2016



Formati

0,75 *л* 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2016

Тоскана IGT

Алие 2016 – изысканное вино, которое отличается своим бледно-розовым цветом персикового оттенка. Отчётливо фруктовое, оно сперва поражает свежестью, которая затем уступает место ароматам спелых фруктов. Цитрусовый букет с нотами вишни и белой дыни подчёкивает природное богатство вина, дарит ему едва уловимую «минеральную» ноту, что превосходно сочетается с его гармоничным вкусом. Финал долгий и насыщенный.

Климатическая тенденция

Осень 2015 года оказалась довольно сухой, зимой температура не опускалась ниже нуля. Начало весны 2016 года было мягким, что способствовало раннему пробуждению растений. Цветение началось примерно на десять дней раньше, чем в предыдущем году. Весенние дожди обеспечили виноградники запасом воды, достаточным на всё лето, которое оказалось крайне сухим, но, к счастью, не слишком жарким, температура не превышала норму. В итоге, к моменту сбора урожая растения и плоды были идеально здоровы.

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 2016 – изысканное вино, которое отличается своим бледно-розовым цветом персикового оттенка. Отчётливо фруктовое, оно сперва поражает свежестью, которая затем уступает место ароматам спелых фруктов. Цитрусовый букет с нотами вишни и белой дыни подчёкивает природное богатство вина, дарит ему едва уловимую «минеральную» ноту, что превосходно сочетается с его гармоничным вкусом. Финал долгий и насыщенный.

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.