FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Alìe 2017



Formati

0,75 *л* 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2017

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 2016 года была довольно сухой, как и следующая за ней зима. Несколько более высокая, чем обычно, температура холодного времени года благоприятствовала более раннему распусканию почек. Цветение лозы также началось на несколько дней раньше обычного. Весенние дожди обеспечили запас воды, достаточный для поддержания лозы в течение всего лета, которое, кстати, оказалось необычайно засушливым: за сезон прошло всего несколько небольших дождей. Дневная температура почти всё время превышала 30°. Результатом такой погоды явилось превосходное состояние винограда к моменту сбора урожая.

Характеристики территории

Происхождение: Тоскана
Сорт Вино: Сира с ноткой Верментино
Алкогольная степень: 12,5%
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

Алиѐ 2017 - изысканное вино бледно-розового цвета с персиковым оттенком. Букет весьма отчётливый, богатый фруктовой свежестью, уступающей место изысканному и утончённому аромату спелых фруктов. Обволакивающее на вкус, с цитрусовыми нотами розового грейпфрута, которые смешиваются с нотами вишни сорта «амарена» и бледно-жёлтых фруктов, одаривая вино глубиной и длительным освежающим послевкусием.

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

The Drinks Business: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points
Mundus Vini: Gold Medal