FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Alìe 2018

Formati

0,75 *л*, Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2018

Тоскана IGT

Alìe (Галие) – персонаж из греческой мифологии, одна из нереид — символ красоты и чувственности. Alìe — изысканное розовое вино, светлого и чистого цвета с нежными рубиновыми переливами. В нём — утончённая гармония Шираза и Верментино, которые растут рядом с морем и потому проявляют свои лучшие качества. Аромат белых цветов, лесной земляники и цитрусовой цедры соединяются в нежный букет с минеральными оттенками, типичными для этой местности, которые дарят долгое и богатое послевкусие. Может быть чудесным аперитивом или подаваться к основным блюдам, главное, чтобы в хорошей компании.

Климатическая тенденция

2018 год запомнился обильными дождями, а зимой несколько раз даже выпадал снег. Осадки позволили создать хороший запас воды в грунте. Значительные весенние дожди несколько замедлили начало распускания почек. Однако после этого температура повысилась, и темп развития растений пришёл в норму. Жаркие летние дни помогли винограду прекрасно созреть и наполниться ароматическими веществами. Солнце и свежий морской бриз в сентябре стали отличными пособниками в период сбора урожая: они оба помогли растениям сконцентрировать в себе гармоничный состав компонентов, характерных для этого микроклимата.

Характеристики территории

Происхождение: Тоскана
Сорт Вино: Шираз, Верментино
Алкогольная степень: 12,5%
Время мацерации: без мацерации, но с прямой выжимкой
Яблочно-молочное брожение: не выполнялась
Выдержка: чаны из нержавеющей стали - 4 месяца в чанах из нержавеющей стали, 1 месяц в бутылках

Винификация и выдержка

Секрет “Алие” заключается в том, что в нём соединяются особенности данного терруара, способы выращивания лозы и, конечно же, человеческий фактор. «Алие» рождается там, где близость моря помогает в обработке лозы типичных белых сортов и преобразованию в белое вино даже винограда Шираз. От лозы до погреба — внимание к деталям везде очень важно. После сбора урожая виноград поступает на винодельню в предельно краткие сроки, чтобы сохранить его качество. Одним из самых значительных моментов в производстве «Алие» является прессование винограда.Гроздья загружаются в пресс целиком и при отсутствии кислорода. Давление на этой стадии мягкое и деликатное. Этот процесс одновременно служит для тщательного отбора виноградного сусла и для последующей его декантации в течение минимум 12 часов, что позволяет удалить все ненужные растительные компоненты.Ферментация проходит в ёмкостях из нержавеющей стали inox при температуре ниже 20° C. После выдержки на тонком осадке в течение нескольких месяцев, а также некоторого времени в бутылках, «Алие 2018» готово соблазнять и очаровывать с каждым глотком.

Технические примечания

«Алие 2018» - невероятно чувственное вино. Его нежно-розовый цвет с персиковыми оттенками сразу намекает на интригующий характер напитка. Букет, убедительный и несравнимый, восхищает средиземноморскими нотами, которые, смешиваясь с нотами зрелых и незрелых фруктов, дарят ощущение полного восторга. Наконец, проявляется персиковая нота. Незамедлительно следуют цветочные ароматы с лёгкими оттенками розы. В целом, аромат исключительно соблазнительный, утончённый и элегантный. Во вкусе также различаются фруктовые ноты, к которым примешиваются очаровательные цитрусовые оттенки, такие как розовый грейпфрут. Постепенно проявляются более насыщенные ноты, которые изысканно вплетаются в этот вихрь вкуса. «Алие 2018» - полнотелое, шелковистое и глубокое. Послевкусие взрывается свежими и настойчивыми ароматами.

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

Falstaff: 93 Points
The Drinks Business: Gold Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points