FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Alìe 2019



Formati

0,75 *л*, Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2019

Тоскана IGT

Алие 2019 – 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

Погода в 2019 году была очень переменчивой. После холодной и сухой зимы вегетационный период начался с большим опережением, уже в марте. Самая холодная и дождливая погода пришлась на конец весны и слегка замедлила развитие растений, но в то же время помогла создать запасы воды в почве, которые пригодились потом во время жаркого лета. К началу сбора урожая виноградники были в отличном состоянии, прекрасная летняя погода подарила здоровый виноград, богатый полифенолами и насыщенный ароматами во время фазы созревания.

Характеристики территории

Происхождение: Тоскана
Сорт Вино: Шираз, Верментино
Алкогольная степень: 12%
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 вина «Алие» кроется в сочетании особенностей данной территории и умелой обработке лозы. Только что собранный виноград сразу доставляли на винодельню, чтобы грозди прибывали туда свежими и неповреждёнными. Одним из важных моментов в производстве «Алие» является фаза прессования винограда. Цельные ягоды попадают под пресс при отсутствии кислорода. Прессование на этом этапе очень мягкое и деликатное. Этот процесс, наряду с тщательным отбором сусла и последующей его декантацией не менее 12 часов, помог удалить более грубые растительные компоненты. Ферментация проходила в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 20° C. После выдержки на дрожжевом осадке в течение нескольких месяцев, включая последующую выдержку в бутылках, «Алие 2019» готово соблазнять и восхищать своим вкусом, делая незабываемым каждый глоток.

Технические примечания

Вино «Алие 2019» зачаровывает своей страстностью. Его оттенок цветов персика сразу притягивает своей прелестью. Обольстительный фруктовый букет тает цветочными нотами. Персик, мандарин, глициния, роза и пион очень быстро сливаются со средиземноморскими нотами. Морские йодистые ноты можно заметить затем и во вкусе, насыщенность которого хорошо уравновешена свежестью.«Алие 2019» в своём долгом послевкусии подтверждает свою изысканность, элегантность и утончённость.

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
James Suckling: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Drink Business: 90 Points
Civiltà del bere: Gold Medal
Luca Maroni: 92 Points