

Поместье Аммиралья Alie 2019

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 пришилась 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

Сорт Вино
Шираз, Верментино

Алкогольная степень
12%

Время мацерации
без мацерации, но с прямой
выжимкой

**Яблочно-молочное
брожение**
не выполнялась

fsb.specificationattributes.\$maturazione

чаны из нержавеющей стали - 4
месяца в чанах из нержавеющей
стали, 1 месяц в бутылках

fsb.sliderTitles.vinificationslider

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 неповрежденными. 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 суслу и последующей его декантацией не менее 12 часов, помог удалить более грубые растительные компоненты. Ферментация проходила в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 20° С. После выдержки на дрожжевом осадке в течение нескольких месяцев, включая последующую выдержку в бутылках, «Алие 2019» готово соблазнить и восхищать своим вкусом, делая незабываемым каждый глоток.

Технические примечания



Доступные форматы
0,75 л, Магnum

Органолептические 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.