

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Поместъе Аммиралья Alie 2019



Formati  
0,75 л, Магнум

## Alie 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 подчёркивает 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 переменной. После холодной и сухой зимы вегетационный период начался с большим опережением, уже в марте. Самая холодная и дождливая погода пришлось 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° С. 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