FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Alìe 2022



Formati

0,75 *л*, 1,5 *л* - «Магнум», 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2022

Тоскана IGT

Алие в греческой мифологии – морская нимфа, символ чувственности и красоты. Алие – элегантное розовое вино чистого светлого цвета с мягкими рубиновыми бликами. Гармоничное сочетание Шираз и Верментино; близость к морю подчёркивает лучшие свойства обоих сортов винограда. Аромат белых цветов, земляники и цедры цитрусовых с “минеральными” нотами, типичными для этой местности, дарит продолжительный и насыщенный финал. Замечательно подходит и в качестве аперитива, и как вино к обеду, и просто для хорошей компании.

Климатическая тенденция

Зима 2021/2022 изобиловала осадками, равно как и весна 2022 года. Это позволило накопить хороший запас воды в почве. Цветение началось с некоторым запозданием, но повышение температуры воздуха вернуло вегетативное развитие лозы в норму. Летние дни, более жаркие, чем обычно, позволили винограду Шираз и Верментино прекрасно созреть. Вследствие этого аромат винограда был просто великолепным. Солнце и освежающий морской бриз сопровождали весь период сбора урожая. Они помогли винограду достичь гармонии компонентов, которая явилась лучшим проявлением данного микроклимата — истинно средиземноморского проявления Тосканы.

Характеристики территории

Сорт Вино: Шираз, Верментино
Алкогольная степень: 12%
Выдержка: 3 месяца в чанах из нержавеющей стали

Винификация и выдержка

Секрет “Алие” заключается в совокупности природных благоприятных условий, ухода за виноградником и, конечно же, человеческого фактора. Сразу после сбора урожая виноград отправляли на винодельню, чтобы он не успел повредиться или испортиться. Один из важных моментов в производстве вина “Алие” - это фаза прессования: цельные гроздья в отсутствии кислорода помещали под пресс. Прессование на этой стадии очень мягкое и деликатное. Этот процесс — вместе с тщательным отбором сусла и последующей его декантацией — занял не менее 12 часов и помог усилить отличительные качества этого соблазнительного “розè”. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре в 19°C. После нескольких месяцев выдержки на тонком осадке, а также последующей выдержки — уже в бутылках — “Алие 2022”, как всегда, готово очаровывать и соблазнять.

Технические примечания

“Алие 2022” - вино чудесного нежно-розового цвета. Его фруктовый аромат очень разнообразен: здесь есть цитрусовые ноты цитрона и бергамота, ноты свежего персика и фруктов с белой мякотью. В цветочном духе “Алие” преобладает ирис, флёрдоранж и пион. Затем букет раскрывается нежными иодными оттенками и нотами ароматных трав — тимьяна, розмарина и шалфея. Заметное соответствие аромата и вкуса отмечено также свежестью и насыщенностью. “Алие” — вино богатое, шелковистое, мягкое и приятное.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013