FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Alìe 2024

Formati

0,75 *л*, 1,5 *л* - “Магнум”, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2024

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

В 2024 году зима в поместье Аммиралья была очень мягкой, особенно январь и февраль. Равномерные дожди в течение этого периода создали запасы воды в почве — достаточные, чтобы растения могли пережить жаркое и засушливое лето. Высокая температура способствовала прекрасному цветению винограда в июне. В середине августа прошли первые за лето дожди и начался более явный перепад дневной и ночной температуры, что помогло винограду хорошо созреть. Ягоды были свежими к началу сбора урожая. Этот год подарил не только обильный, но и качественный урожай.

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 2024”, как всегда, готово очаровывать и соблазнять.

Технические примечания

Alìe 2024 — вино нежно-розового цвета с персиковыми отблесками. Аромат впечатляет фруктовыми нотами, среди которых хорошо заметны ноты цитрусовых и нектарина. Цветочные ноты варьируют от розы до пиона. Затем проявляются оттенки средиземноморских трав. Вкус свежий и насыщенный. Отличное соответствие аромата и вкуса.