

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Un rosé méditerranéen à la fraîcheur toute maritime

Beschreibung:

Le rosé du domaine Tenuta Ammiraglia de Frescobaldi se distingue par sa fraîcheur née de la proximité de la mer, dans le sud-ouest de la Toscane. Alors que sa couleur s'inspire fortement des incontournables rosés de Provence, la signature aromatique de l'Alìe est marquée par le fruité très expressif de la Syrah, et un soupçon du cépage blanc Vermentino lui apporte beaucoup de fraîcheur, de vivacité et de glamour.

Degustationsnotiz:

(st) Rose saumoné d'un bel éclat. Un soupçon de thym agrmente le superbe nez de fraises et de framboises, sur des nuances fraîches d'agrumes, de groseilles rouges, de cerises et de citrons verts. Gouleyant et fondant en bouche, fruité et typique du cépage, avec des touches poivrées, d'une magnifique équilibre, belle fraîcheur en soutien; finale élégante et vive.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Toscane
Produzent:	Frescobaldi
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	Vermentino, Syrah
Artikelnummer:	0816025



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Vermentino, Syrah
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.