

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:

Rose lumineux, de moyenne intensité, accents violets. Des touches de fleurs de sureau et de cannelle agrémentent le splendide bouquet de groseilles rouges et de litchi. Très vif et précis dans la bouche d'une somptueuse intensité fruitée, avec maintenant des notes de petites fraises des bois, ainsi qu'une pointe de poivre blanc, de Granny Smith et de menthe anglaise; la vivacité et la fraîcheur se prolongent bien au-delà du milieu de bouche et les arômes ne faiblissent pas; finale racée.

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:

Frais, entre 9 et 12 degrés

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): Syrah, Vermentino

Artikelnummer: 0816022



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés