

## 2018 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Le grand champion de la maison Frescobaldi



**Description:**

Avec sa présentation très tendance, ce rosé est absolument incontournable et donne une nouvelle définition du rosé haut de gamme. Il provient du dernier né de la maison Frescobaldi, le domaine Ammiraglia, qui est situé au coeur de la Maremma et dont les coteaux s'étendent jusqu'au littoral du sud. Ce vin affiche un accent prononcé de Syrah et la légèreté d'une brise marine.

**Note de dégustation:**

Rosé aux nuances violettes. Nez délicat de groseille, de fraise, avec également un soupçon de pamplemousse et d'épices poivrées. En bouche, les petits fruits rouges sont à nouveau agréablement présents, très bon équilibre et agréable note de fraîcheur que viennent compléter des amandes grillées et une pointe de cannelle ; finale élégante et très fondante.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec des crostini, du salami, des pâtes au pesto, des antipasti misti, du poisson grillé et des moules. Vous pouvez aussi le servir avec de la pizza ou des plats froids.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Toscane

**Sous-région:**

Divers Toscane

**Producteur:**

Frescobaldi

**Notation(s):**

Falstaff 93/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20, Drinks Business Gold/100

**Elevage:**

4 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

Syrah, Vermentino

**Référence:**

0816018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Alìe Ammiraglia**

Rosé Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20, Drinks Business Gold/100
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Vermentino
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés