

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

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