2020 Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi



Un rosé méditerranéen à la fraîcheur toute maritime

Description:
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. Voilà à quoi doit ressembler un vin d'été! Le choix parfait par une journée ensoleillée sur la terrasse, à l'apéritif ou pour accompagner un plat d'été.

Note de dégustation:
Rosé clair avec des reflets violets. Un nez superbement composé, dévoilant des notes de petits fruits rouges ainsi que des arômes d'agrumes frais, des groseilles, des cerises, du citron vert et un soupçon de livèche. Bouche dansante et expressive, fruitée et présentant quelques notes poivrées typiques du cépage, brillamment équilibrée et dominée par une belle fraîcheur; finale élégante et vive. Un rosé précis qui satisfera les amateurs de rosé les plus exigeants. Un mélange raffiné entre le fruité de la Syrah et le cépage blanc Vermentino, synonyme de fraîcheur.

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

Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Référence:	0816020

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch