

2021 Alie 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'Alie 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.

Note de dégustation:

Rose pâle, légers reflets violets. Nez charmant aux notes à la fois fruitées et florales, pêche mûre, groseilles rouges et pétales de rose, sur un soupçon de menthe et de sauge. Palais puissant, dominé par les fruits rouges, rappelant les cerises et les fraises, avec des nuances épicées et une belle fraîcheur; finale soyeuse et vive.

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):	Falstaff 92/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Référence:	0816021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alïe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 92/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
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