



2017 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

La nymphe de la maison Frescobaldi

Description:

Le domaine Ammiraglia s'étend sur les douces collines du coeur de la Maremma. Ce terroir baigné de soleil profite de la légère brise marine en provenance de la mer Tyrrhénienne toute proche. La couleur tendre de ce rosé évoque la séduction et l'élégance. L'Alie est élaboré à partir de Syrah et de Vermentino et son nom, référence à une nymphe marine, symbolise la beauté et l'élégance à l'état pur.

Note de dégustation:

Rose aux reflets orangés. Nez ouvert aux agréables notes de framboises et de cerises, puis de fruits confits et d'épices. Bel équilibre en bouche où des nuances d'épices et d'amandes grillées viennent se mêler au fruité opulent, finale élégante, fluide et légèrement poivrée.

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):

Mundus Vini Gold/ , Score 17.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 90/100

Elaboration:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2020

Cépage(s):

Syrah, Vermentino

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0816017075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alïe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Mundus Vini Gold/ , Score 17.5/20, Falstaff 93/100, James Suckling 90/100
Traubensorte(en):	Syrah, Vermentino
Apogée:	jusqu'en 2020
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés