



"Un rosé de la maison Frescobaldi"

2016 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, 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 Maremme 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:	Rose saumoné aux accents violets. Nez ouvert aux parfums rappelant les framboises bien mûres, les oranges confites et les pétales de roses, avec une touche épicée de cannelle. Élégant en bouche avec des notes très fruitées, dominées par les petits fruits rouges, ainsi que des nuances de poivre noir et de masepain ; une agréable fraîcheur accompagne la longue finale.
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 17.5/20
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Vol. alcool:	12.5 %
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.
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés
Apogée:	jusqu'en 2019
Producteur:	Frescobaldi
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0816016075C6100

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
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Apogée:	jusqu'en 2019
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés