

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Un rosé mediterraneo con una freschezza marittima

Beschreibung:

Il rosato della Tenuta Ammiraglia di Frescobaldi si distingue per la sua freschezza, nata dalla vicinanza al mare della Toscana sud-occidentale. Mentre il suo colore si ispira fortemente agli inconfondibili rosé della Provenza, la firma aromatica di Alie è segnata dal fruttato altamente espressivo del Syrah, mentre un pizzico di uva bianca Vermentino aggiunge freschezza, vivacità e fascino.

Degustationsnotiz:

(st) Rosa salmone brillante. Una nota di timo impreziosisce il superbo naso di fragole e lamponi, con fresche note di agrumi, ribes, ciliegie e lime. Al palato è gouleyant e fondente, fruttato e tipico del vitigno, con tocchi pepati, splendidamente equilibrato, bella freschezza di fondo; finale elegante e vivace.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Divers Toscane
Produsent:	Frescobaldi
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.0%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	Vermentino, Syrah
Artikelnummer:	0816025



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Vermentino, Syrah
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.