

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:

Rosa luminoso di media intensità con accenti violacei. Sentori di fiori di sambuco e cannella arricchiscono lo splendido bouquet di ribes rosso e litchi. Al palato è molto vivace e preciso, di sontuosa intensità fruttata, ora con note di piccole fragole di bosco, oltre a un accenno di pepe bianco, Granny Smith e menta inglese; la vivacità e la freschezza continuano ben oltre la metà del palato e gli aromi non vacillano; finale 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:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

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: Syrah, Vermentino

Artikelnummer: 0816022



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi