

## Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Un rosé mediterraneo con una freschezza marittima

### **Beschreibung:**

Il rosato della Tenuta Ammiraglia de 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 salmone brillante. Una nota di timo esalta 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:**

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:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** Syrah, Vermentino

**Artikelnummer:** 0816023



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Vermentino
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2026
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi