

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Rosé costiero mediterraneo con 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:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produsent: Frescobaldi

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: Vermentino, Syrah

Artikelnummer: 0816024



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Vermentino, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi