

2019 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Un rosé mediterraneo con un sapore marittimo.



Descrizione del vino:

Con la sua presentazione di tendenza, questo rosato è un must assoluto e dà una nuova definizione di rosato di alta gamma. Proviene dall'ultima nata della famiglia Frescobaldi, la tenuta Ammiraglia, situata nel cuore della Maremma e i cui pendii si estendono fino alla costa meridionale. Questo vino ha un marcato accento di Syrah e la leggerezza di una brezza marina.

Nota di degustazione:

Luminoso rosato chiaro. Delicate note speziate e un tocco di pompelmo rosso esaltano l'elegante bouquet fruttato di ciliegie rosse e fragrante ribes nero. Molto elegante e leggero al palato, dove si confermano le sfumature di frutta rossa, sottolineate da una sottile nota di freschezza e da alcune sfumature pepate; note di fragole dolci conducono al finale perfettamente bilanciato.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

IT

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Frescobaldi

Valutazioni:

Falstaff 93/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

100% Syrah

Numero di articolo:

0816019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Falstaff 93/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi