



2017 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Der Trend-Rosé von Frescobaldi

Descrizione del vino:

Das Weingut Ammiraglia liegt auf den luftigen Hügeln inmitten der Maremma. Das von der Sonne verwöhnte Terroir wird durch die sanften Meeresbrisen des nahegelegenen Tyrrhenischen Meers aufgefrischt. Die zarte Farbe des Rosés strahlt Verführung und filigrane Eleganz aus. Der Alie wird aus den Traubensorten Syrah und Vermentino vinifiziert. Sein Name steht für die Meerjungfrau und symbolisiert pure Schönheit und Eleganz.

Nota di degustazione:

Roséfarben, orangene Reflexe. Eine bezaubernde, offene Nase, die Noten nach Himbeeren und Kirschen offenbart, dahinter auch kandierte Früchte und etwas Würze. Am Gaumen schön balanciert, die ausdrucksstarke Frucht vermählt sich mit einigen würzigen Noten und gerösteten Mandeln, leicht pfeffrig; elegantes, saftiges Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Crostini, Salame, Pasta al pesto, Antipasti misti, grilliertem Fisch und Muscheln. Servieren Sie ihn auch zu Pizza und kalten Platten.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Falstaff 93/100, James Suckling 90/100
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Numero di articolo:	0816017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Falstaff 93/100, James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren