

2022 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:

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.

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 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Numero di articolo:	0816022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi