

2023 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Mediterraner Küsten-Rosé mit maritimer Frische



Descrizione del vino:

Il rosato dell'azienda Frescobaldi Tenuta Ammiraglia è particolarmente fresco grazie alla sua posizione non lontana dal mare nel sud-ovest della Toscana. Il suo colore ricorda fortemente i popolari rosati provenzali e, oltre all'espressivo frutto del Syrah che domina l'aroma, viene aggiunta una piccola percentuale di Vermentino, una varietà di vino bianco. Questo conferisce all'Alie una maggiore freschezza, vivacità e fascino.

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:	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Numero di articolo:	0816023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi