

2024 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Rosé costiero mediterraneo con freschezza marittima



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.

Nota di degustazione:

(st) Rosa salmone con una bella lucentezza. Naso superbamente composto con note di fragole e lamponi, ma anche freschi aromi citrici, ribes, ciliegie, lime e un accenno di timo. Al palato è danzante e delicatamente fondente, fruttato e con note pepate tipiche del vitigno, brillantemente equilibrato e sostenuto da un'adeguata freschezza; finale elegante e 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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	Vermentino, Syrah
Numero di articolo:	0816024

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alîe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Vermentino, Syrah
Maturità:	da subito fino al 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi