

2022 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Un rosé méditerranéen à la fraîcheur toute maritime



Description:

Le rosé du domaine Tenuta Ammiraglia de Frescobaldi se distingue par sa fraîcheur née de la proximité de la mer, dans le sud-ouest de la Toscane. Alors que sa couleur s'inspire fortement des incontournables rosés de Provence, la signature aromatique de l'Alie est marquée par le fruité très expressif de la Syrah, et un soupçon du cépage blanc Vermentino lui apporte beaucoup de fraîcheur, de vivacité et de glamour.

Note de dégustation:

Rosé lumineux, de moyenne intensité, accents violets. Des touches de fleurs de sureau et de cannelle agrémentent le splendide bouquet de groseilles rouges et de litchi. Très vif et précis dans la bouche d'une somptueuse intensité fruitée, avec maintenant des notes de petites fraises des bois, ainsi qu'une pointe de poivre blanc, de Granny Smith et de menthe anglaise; la vivacité et la fraîcheur se prolongent bien au-delà du milieu de bouche et les arômes ne faiblissent pas; finale racée.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Référence:	0816022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés