

2023 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 saumoné d'un bel éclat. Un soupçon de thym agrémenté le superbe nez de fraises et de framboises, sur des nuances fraîches d'agrumes, de groseilles rouges, de cerises et de citrons verts. Gouleyant et fondant en bouche, fruité et typique du cépage, avec des touches poivrées, d'une magnifique équilibre, belle fraîcheur en soutien; finale élégante et vive.

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):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Référence:	0816023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 98/100, Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Vermentino
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés