

2020 Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Un rosé mediterraneo con un sapore marittimo.



Descrizione del vino:

Il rosato della Tenuta Ammiraglia di Frescobaldi si distingue per il suo carattere frizzante, nato dalla vicinanza al mare della Toscana sud-occidentale. Mentre il suo colore è fortemente ispirato agli immancabili rosati della Provenza, la firma aromatica di Alie è segnata dal fruttato altamente espressivo del Syrah, e un pizzico di uva bianca Vermentino aggiunge molto frchezza, vivacità e glamour. Ecco come dovrebbe essere un vino estivo! La scelta perfetta in una giornata di sole in terrazza, come aperitivo o per accompagnare un piatto estivo.

Nota di degustazione:

Rosato chiaro con riflessi violacei. Un naso superbamente composto, che rivela note di frutti rossi e aromi di agrumi freschi, ribes, ciliegie, lime e un accenno di levistico. Il palato è vivace ed espressivo, fruttato con alcune note pepate tipiche del vitigno, brillantemente equilibrato e dominato da una bella freschezza; il finale è elegante e vivace. Un rosato preciso che soddisferà gli amanti del rosato più esigenti. Un raffinato connubio tra il fruttato del Syrah e l'uva bianca Vermentino, sinonimo di freschezza.

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 17.5/20, Falstaff 91/100

Vinificazione:

3 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

Syrah, Vermentino

Numero di articolo:

0816020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20, Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	Syrah, Vermentino
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi