

2023 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:

Rosa salmone con una bella lucentezza. Un naso superbamente composto, con note di fragole e lamponi e freschi aromi agrumati, 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:

Luca Maroni 98/100, Score 18/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

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:	Italia
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