


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Alie 2022



Formati
0.75 lt, Magnum, 3 L

Alie 2022

Toscana IGT

Alie, figura de la mitología griega, una de las ninfas del mar, símbolo de sensualidad y belleza. Alie, un rosado elegante de color claro y puro y con sutiles matices rubí. Un fino equilibrio entre Syrah y Vermentino, que encuentran su máxima expresión en la proximidad del mar. Aromas de flores blancas, fresas silvestres y cortezas de cítricos se mezclan en una estructura delicada con toques minerales típicos de la zona, dando un final largo y rico. Encantador como aperitivo o con comidas y buena compañía.

Tendencia climática

El invierno 2021/2022 se caracterizó por buenas lluvias, al igual que la primavera de 2022. Esta situación creó suficientes reservas de agua para el subsuelo. La brotación se produjo unos días más tarde de lo habitual, pero el aumento de temperaturas propició un desarrollo vegetativo fluido. Los días de verano con temperaturas superiores a la media permitieron que las uvas Syrah y Vermentino maduraran espléndidamente. En consecuencia la evolución aromática fue magnífica. El sol y la refrescante brisa del mar fueron los compañeros perfectos durante la época de cosecha; ambos permitieron que las plantas logaran un equilibrio compositivo, una expresión de este microclima. La expresión más genuinamente mediterránea de la Toscana.

Notas técnicas

Varietal: Syrah, Vermentino

Alcohol: 12%

Maduración: 3 meses en tanque de acero

Vinificación y añejamiento

El secreto de Alie está en la naturaleza de la tierra, en el manejo del viñedo y, por supuesto, en el elemento humano. La uva, una vez recolectada, era transportada rápidamente a la bodega para no estropear ni dañar los racimos. Uno de los aspectos más destacados de la producción de Alie fue la fase de prensado. Los racimos enteros fueron cargados en la prensa, en un ambiente sin oxígeno. La presión aplicada durante esta fase fue extremadamente suave y gentil; este proceso, junto con el mosto cuidadosamente seleccionado y su posterior decantación durante nada menos que 12 horas, ayudaron a resaltar las características distintivas de este tentador rosado. Las fermentaciones se realizaron en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada inferior a 19° C. Después de una crianza de unos meses sobre lías finas, incluida posteriormente un período en botella, Alie 2022 ha resultado tan persuasivo y encantador como siempre.

Notas de cata

Alie 2022 tiene un espléndido aspecto de color rosa suave. En nariz, sus frutas son especialmente variadas: notas cítricas de cedro y bergamota, melocotón maduro y frutas blancas. A continuación, el alma floral de Alie está dominada por el iris, la flor de naranjo y la peonía. El bouquet largo continúa con claras notas de yodo y hierbas aromáticas como tomillo, romero y salvia. La consistencia entre aroma y sabor es notable y precisa, caracterizándose por un sabor fresco y rico. Alie es un vino rico, sedoso, suave y satisfactorio.

