ACQUISTATO IL .....

"Alìe" Rosé Toscana IGT Magnum 2023

Un rosato che sorprende per la sua grande bevibilità

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Ornellaia, il PaoMenta è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMenta è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, chiodi, sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Ornellaia è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Cibbiana (TP) nel centrosinistro Baglio di Salvatore costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più i 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Ornellaidi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Ornellaia si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella dell'ulivicoltura.

La Vigna

Terreno	Suoli argillo calcarei, costituito da scheletro e sassi di diverse dimensioni
Esposizione	Sud - Ovest, 300m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 95% Vermentino 5%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Crostacei
Vinificazione	Le uve, una volta vendemmiate, sono trasportate in cantina in tempi brevi al fine di non sciupare o danneggiare i grappoli. Uno dei momenti salienti della produzione di Alìe è comunque rappresentato dalla fase di pigiatura. I grappoli sono caricati in pressa per intero ed in assenza di ossigeno. Le pressioni applicate durante questa fase sono le più soffici e delicate; questo processo unitamente all'accurata selezione dei mosti e ad una successiva decantazione di questi per non meno di 12 ore permette di eliminare tutte quelle componenti vegetali che altrimenti renderebbero sgraziato il vino. Le fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 20°C. Dopo un affinamento di qualche mese su fecce fini, includendo successivamente anche un periodo di bottiglia.
Sensazioni	Aliè si caratterizza per una sensualità estrema. Il color rosa tenue con sfumature pesca ne esprime immediatamente la sua personalità intrigante. Il bouquet incisivo e inconfondibile pervade i sensi, inebriando con sentori mediterranei che

fondendosi con quelli di frutta fresca e frutta matura appagano pienamente. La pesca settembrina infine spicca. Le note floreali non tardano ad arrivare, con leggeri sentori di rosa. Ne risulta un naso estremamente suadente, fine ed elegante. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate, quali il pompelmo rosa. Poco alla volta la sfumatura sapida fa elegantemente il suo ingresso in questo turbinio di sensazioni gustative. Alìe è pieno, setoso e profondo. Il retrogusto esplode in un susseguirsi di aromi freschi e persistenti.

La bottiglia è di quelle importanti e potrebbe trarre in inganno. In realtà l'Alìe di Frescobaldi è un campione di eleganza e bevibilità. Il vino giusto per accompagnare una serata piacevole, dall'aperitivo alla cena (meglio se in riva al mare). Figlio di una sapiente lavorazione di uve Syrah e Vermentino, questo rosato dal colore tenue si fa apprezzare per le note agrumate che lo caratterizzano fin dal primo sorso e dalla grande sapidità che lo rende perfetto anche in abbinamento a piatti saporiti. Affinamento in acciaio per valorizzare al meglio le note più caratteristiche delle due varietà impiegate, è la classica bottiglia che finisce presto e richiama a gran voce una seconda occasione.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821