ACQUISTATO IL .....

"Alìe" Rosé Toscana IGT Magnum 2025 2025

Un rosato che sorprende per la sua grande bevibilità



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	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 95% Vermentino 5%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Crostacei
Vinificazione	Il segreto di Alìe risiede nell'insieme delle caratteristiche territoriali, della gestione del vigneto ed ovviamente del fattore umano. Le uve, una volta vendemmiate, sono state trasportate in cantina in tempi brevi al fine di non sciupare o danneggiare i grappoli. Uno dei momenti salienti della produzione di Alìe è stato rappresentato dalla fase di pressatura. I grappoli, interi ed in assenza di ossigeno, sono stati caricati in pressa. Le pressioni applicate durante questa fase sono state estremamente soffici e delicate; questo processo unitamente all'accurata selezione dei mosti e ad una successiva decantazione di questi, per non meno di 12 ore, ha permesso di esaltare le caratteristiche distintive di questo seducente rosè. Le fermentazioni sono avvenute in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 19° C. Dopo una maturazione di qualche mese su fecce fini, includendo successivamente anche un periodo di bottiglia, Alìe 2023 è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

Sensazioni

Alìe 2023 è caratterizzato da uno splendido colore rosa tenue. Il bouquet è complesso, presenta delle sensazioni che rimandano a note agrumate, alla pesca nettarina, a note floreali di peonia e rosa. Prosegue con note di erbe aromatiche, quali timo, salvia e rosmarino. Bella la sensazione iodata. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva. Al palato si percepiscono una bella freschezza ed una notevole sapidità.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821