



ACQUISTATO IL

Confezione Frescobaldi "Alie" Rosé Toscana IGT

2023

Un rosato che sorprende per la sua grande bevibilità



Il vino Alie nasce dalla passione per il vitigno Syrah, che è stato coltivato in Toscana per oltre 100 anni. Il vino è stato prodotto con una tecnica di vinificazione che rispetta il vino e il terreno. Il vino è un rosato con un colore dorato, con un bouquet intenso e profondo, con note di frutta rossa e spezie. Il vino è un rosato che sorprende per la sua grande bevibilità, con un sapore delicato e fruttato, e un finale secco e persistente. Il vino è un rosato che è stato pensato per essere bevuto subito, senza aspettare, per godersi il suo sapore e profumo.

Frescobaldi è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della natura. Il vino Alie è un vino che nasce dalla passione per il vitigno Syrah, che è stato coltivato in Toscana per oltre 100 anni. Il vino è un rosato con un colore dorato, con un bouquet intenso e profondo, con note di frutta rossa e spezie. Il vino è un rosato che sorprende per la sua grande bevibilità, con un sapore delicato e fruttato, e un finale secco e persistente. Il vino è un rosato che è stato pensato per essere bevuto subito, senza aspettare, per godersi il suo sapore e profumo.

Svinando

La Vigna

Terreno Suoli argillo calcarei, costituito da scheletri e sassi di diverse dimensioni

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Toscana

Uve Syrah 95% Vermentino 5%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il segreto di Alie 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 Alie 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, Alie è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

Sensazioni

Alie è caratterizzato da uno splendido colore rosa tenue. Il bouquet è complesso, presenta delle sensazioni che rimandano a note agrumate, alla pesca nectarina, 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.

Scopri l'armonia dei sapori toscani con la confezione Frescobaldi, che include una bottiglia di Alie e due eleganti calici di vino. Alie, un raffinato rosato dai profumi intensi e freschi, rappresenta l'eccellenza della tenuta Ammiraglia. I due calici di cristallo inclusi sono ideali per apprezzare appieno le sue delicate note aromatiche. Perfetta come dono esclusivo o per arricchire le proprie serate, questa confezione unisce la qualità dei vini Frescobaldi all'eleganza della degustazione.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821