

ALIE 2017



Denominazione Toscana IGT

Descrizione Alie, ninfa legata al mare, simbolo di sensualità e bellezza. Alie, un elegante Rosé dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino. Un raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione. Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio che donano un lungo ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Andamento climatico L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno relativamente secco, con un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. La fioritura, infatti, è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto gli andamenti medi stagionali. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco con siccità persistente ed episodi localizzati di scarse piogge, temperature sempre superiori ai 30° tutto questo si è tradotto in una vendemmia con un perfetto stato sanitario delle uve.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Toscana

NOTE TECNICHE

Varietà Syrah, con un tocco di Vermentino

Grado Alcolico 12,5%

Tempo di Macerazione nessuna macerazione ma pressatura diretta

Fermentazione Malolattica Non svolta

Contenitori di affinamento Acciaio

Tempo di affinamento 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Formati disponibili 0,75 l, Magnum

Note Organolettiche Alie 2017 vino elegante è distinto dal colore rosa pallido con particolari sfumature di pesca. Al naso si presenta diretto, ricco di sentori di frutta fresca che lasciano il passo ad aromi di frutta matura fini ed eleganti. In bocca pieno, avvolgente con note agrumate di pompelmo rosa, che si amalgamano con note di amarena e frutta bianca donando al vino un tocco di profondità e un retrogusto di aromi freschi persistenti.

Abbinamento Si sposa bene a salmone affumicato e in generale pesce affumicato, prosciutto crudo, carni bianche, pollame e pesci cucinati. Eccellente sui piatti speziati o della cucina orientale.