

Alie, Maremma Toscana DOC

Frescobaldi – Tenuta Ammiraglia, Toskana



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Syrah, Vermentino
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	7-9 °C
Servierempfehlung:	Aperitif, leichte Vorspeisen, Fisch, Pasta
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 45 66

Charakteristik

Eleganter, raffinierter Wein, der in Zartrosa mit Pfirsichreflexen aufwartet. Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet. Zitrusnoten, Sauerkirsche und weiße Melone verleihen dem Wein einen Hauch an Mineralität und Tiefe, einhergehend mit einer herausragenden Balance. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

Klima/Terroir

Die hier erzeugten Weine spiegeln die außerordentlichen Eigenschaften dieses Terroirs wider: sonnige Hügel, für den Weinbau ideale Böden und eine leichte Meeresbrise, welche die für diese Gegend hohen Temperaturen im Sommer mildert.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und 4 Monate temperaturgesteuert in Edelstahltanks und anschließend einen Monat in der Flasche vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens

