

bubble's



Alie di Frescobaldi festeggia la decima annata

di Paolo Valente
17 giugno 2024

Con la vendemmia 2023 il rosato di **Tenuta Ammiraglia** festeggia le sue prime dieci annate. **Alie** è il rosé simbolo di Tenuta Ammiraglia, in Maremma; le uve, un blend dell'internazionale Syrah e dell'autoctono Vermentino, sono coltivate ad una quindicina di chilometri dal mare

Racconta **Lamberto Frescobaldi**, Presidente della Marchesi Frescobaldi, *“In Maremma, la quantità di sole e di luce raggiunge livelli altissimi, integrandosi con le brezze marine e creando condizioni particolarmente favorevoli per la creazione di vini strutturati e anche molto profumati. Oggi, guardando con orgoglio alla scelta fatta di produrre qui due vini rosé, il Cru Aurea Gran Rosé e Alie ci rendiamo conto che abbiamo raggiunto, al contempo, un traguardo, ma anche di avere in noi un nuovo stimolo a continuare la strada intrapresa e perseguire la nostra mission del Cultivating Toscana Diversity”*.

Alie porta il nome di una delle ninfe marine della mitologia greca, simbolo di sensualità e bellezza.

Pressatura soffice in assenza di ossigeno e vinificazione in acciaio alla temperatura di 19° C; maturazione di qualche mese sulle fecce fini. Le uve, nell'annata 2023, hanno raggiunto un grado di maturazione ottimale che ha permesso ai vini di avere struttura e grande espressività aromatica.

Il colore è un elegante rosa tenue, il naso è complesso e spazia dalle sensazioni agrumate a quelle fruttate di pesca e di fragolina di bosco, dalle note floreali a quelle di erbe aromatiche, timo, salvia e rosmarino che rimandano a un ricordo marino, iodato, tipico del territorio di origine. Al palato emerge la freschezza e la sapidità con ritorni coerenti con le note olfattive. Buona la persistenza che lo rende un vino dalla versatile abbinabilità.

<https://www.bubblesitalia.com/alie-di-frescobaldi-festeggia-la-decima-annata/>