

Tenuta Ammiraglia Alie 2025



Formati
0,75 lt, Magnum, 3 litri

Alie 2025

Toscana IGT

Alie, figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, 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 e ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Andamento climatico

La stagione 2025 è un'annata che verrà ricordata per l'equilibrio e la qualità. L'inverno si è caratterizzato per giornate miti, privo di temperature rigide e piuttosto piovoso. Le piogge si sono concentrate in particolar modo nel mese di febbraio e sono continuate durante tutto il periodo primaverile. Questa situazione ha agevolato il rifornimento della falda, contribuendo ad un germogliamento regolare ed uniforme delle viti. L'estate ha fatto registrare un caldo molto intenso, soprattutto nei mesi di giugno e luglio e si è prolungata con temperatura sopra la media, che sono state mitigate da alcune piogge nel mese di settembre.

Note tecniche

Varietà: Syrah, Vermentino

Grado Alcolico: 12%

Maturazione: 3 mesi in vasche d'acciaio

Vinificazione e maturazione

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 rosé. 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 2025 è risultato suadente ed affascinante come sua consuetudine.

Note degustative

Alie 2025 presenta un meraviglioso color rosa tenue con sfumature color pesca. Il suo bouquet intrigante ed elegante ci rimanda a sensazioni agrumate di pompelmo che si fondono con note di frutta fresca matura e sentori floreali di rosa e peonia. Prosegue su note di erbe mediterranee e iodate. Fresco e sapido al palato. Notevole la rispondenza gusto-olfattiva. Anche con la vendemmia 2025 Alie presenta un carattere passionale.