



# 2017 Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Der Trend-Rosé von Frescobaldi

## Beschreibung:

Das Weingut Ammiraglia liegt auf den luftigen Hügeln inmitten der Maremma. Das von der Sonne verwöhnte Terroir wird durch die sanften Meeresbrisen des nahegelegen Tyrrhenischen Meers aufgefrischt. Die zarte Farbe des Rosés strahlt Verführung und filigrane Eleganz aus. Der Alie wird aus den Traubensorten Syrah und Vermentino vinifiziert. Sein Name steht für die Meerjungfrau und symbolisiert pure Schönheit und Eleganz.

## Degustationsnotiz:

Roséfarben, orangene Reflexe. Eine bezaubernde, offene Nase, die Noten nach Himbeeren und Kirschen offenbart, dahinter auch kandierte Früchte und etwas Würze. Am Gaumen schön balanciert, die ausdrucksstarke Frucht vermählt sich mit einigen würzigen Noten und gerösteten Mandeln, leicht pfeffrig; elegantes, saftiges Finale.

#### Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Crostini, Salame, Pasta al pesto, Antipasti misti, grilliertem Fisch und Muscheln. Servieren Sie ihn auch zu Pizza und kalten Platten.

## Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Italien **Region:** Toskana

**Subregion:** Diverse Toskana **Produzent:** Frescobaldi

Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Falstaff 93/100, James Suckling 90/100

Ausbau: 4 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 12.5 %
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): Syrah, Vermentino

Artikelnummer: 0816017



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT Frescobaldi

Herkunft: Italier

Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Falstaff 93/100, James

Suckling 90/100

Rebsorte(n): Syrah, Vermentino
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 4 Monate in Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren