



## FRESCOBALDI ALÍE TOSCANA IGT, ITALIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Rosado.

**Variedades:** Syrah, Vermentino.

**Alcohol:** 12,5%.

**Vinificación:** La fermentación se realiza en acero inoxidable a una temperatura controlada de menos de 20 °C. seguido por una crianza sobre sus lías durante algunos meses.

**Capacidad de Guarda:** 3 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Su color rosa pálido con matices de melocotón expresa de inmediato su personalidad intrigante.



Envoltentes aromas mediterráneos que se funden con las fragancias de fruta fresca y madura. Arranca el melocotón seguido de notas florales con sutiles aromas de rosa.



El resultado es una nariz extremadamente suave, fina y elegante. En boca, regresan las notas afrutadas de su nariz más toques de cítricos como el pomelo rosado. Poco a poco, un trasfondo picante hace su entrada elegante en este torbellino de sensaciones de sabor. Alíe es sedosa y profunda



Se recomienda acompañar con: Aperitivos y entradas, pescado, carne blanca fría.

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

### La Bodega

Por 700 años, la familia FRESCOBALDI combinó tradición, experiencia e innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia. La familia siempre ha buscado desarrollar y celebrar la diversidad del terruño de la Toscana. Siendo orgullosos propietarios de algunos de los mejores viñedos de esta región, siempre han procurado mantener la identidad y la autonomía de cada propiedad. FRESCOBALDI representa la verdadera diversidad de la Toscana y sus seis propiedades, Nipozzano, Castel Giocondo, Pomino, Ammiraglia, Castiglioni y Remole, están ubicadas en las áreas más adecuadas para la producción de vinos finos.

**EVEREST**  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)