


FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2022



Formati
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

Aurea Gran Rosé 2022

Toscana IGT Rosato

"Die Idee zu diesem Cru wurde eines Morgens geboren, als wir den Sonnenaufgang in den Weinbergen der Tenuta Ammiraglia beobachteten. Die sanften Sonnenstrahlen, die die Küste der Maremma beleuchteten, inspirierten die Geburt des Aurea Gran Rosé; der emblematische Wein des Weinguts, die perfekte Verbindung von Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und Harmonie der Natur."



Klimaverlauf

Der Winter 2021/2022 war durch gute Niederschläge gekennzeichnet, ebenso das Frühjahr 2022. Diese Situation führte zu einer guten Wasserversorgung des Unterbodens. Der Austrieb erfolgte ein paar Tage später als normal, aber die steigenden Temperaturen führten zu einer gleichmäßigen vegetativen Entwicklung. Sommertage mit überdurchschnittlichen Temperaturen führten zu einer hervorragenden Reifung der Syrah- und Vermentino-Trauben. Infolgedessen war die aromatische Entwicklung hervorragend. Die Sonne und die erfrischende Meeresbrise waren die perfekten Begleiter während der Erntezeit; beide ermöglichten es den Reben, das kompositorische Gleichgewicht zu erreichen, das ein Ausdruck dieses Mikroklimas ist. Der wahrhaftigste mediterrane Ausdruck der Toskana.

Vinifizierung und Ausbau

Aurea wird aus Trauben gewonnen, die in einer Höhe von 150 Metern über dem Meeresspiegel auf skelettreichen Lehmböden mit einer schönen Südlage angebaut werden. Das Geheimnis von Aurea liegt in der Kombination von territorialen Merkmalen, der Bewirtschaftung der Weinberge und natürlich dem menschlichen Faktor. Aurea ist dort entstanden, wo sich die Nähe zum Meer mit einer für die weißen Rebsorten typischen Bewirtschaftung der Weinberge und einem auch für den Syrah unbearbeiteten Produktionsverfahren verbindet. Seine unverwechselbare Eleganz, verbunden mit einem vollen Körper, ist das Ergebnis einer sorgfältigen Pflege im Weinberg und im Keller. Vom Weinberg bis zum Weinkeller steht die Liebe zum Detail an erster Stelle. Die Trauben werden von Hand geerntet, mit einer sorgfältigen und strengen Auswahl der Trauben, beginnend in der Morgendämmerung und immer in den kühleren Stunden des Tages. Nach der Ernte werden die Trauben schnell in den Keller transportiert, wo eine sorgfältige und gewissenhafte Arbeit beginnt. Die Trauben wurden im Ganzen und unter Ausschluss von Sauerstoff in die Presse geladen, wo sie genauestens kontrolliert wurden. Der in dieser Phase angewandte Druck war der sanfteste und schonendste, um die Beeren nicht zu belasten; dieses Verfahren, zusammen mit der sorgfältigen Auswahl der Moste und deren anschließender Dekantierung für nicht weniger als 12 Stunden, ermöglichte es, alle weniger eleganten pflanzlichen Bestandteile zu eliminieren. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (17°C) in 600 l französischen Eichenfässern, mittelstark getoastet und 20% neu. Am Ende dieses Zeitraums wurden die beiden Rebsorten gemischt, gefolgt von einer Reifezeit auf der Feinhefe. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde eine kleine Auswahl an weiß gekelertem Syrah aus der vorherigen Ernte (Vin de Reserve) hinzugefügt, der 20 Monate lang in Barriques reifte.

Technische Anmerkungen

Der Aurea Gran Rosè 2022 hat eine zartrosa Farbe mit Roségoldreflexen. Das Bouquet ist komplex und intensiv. Charakteristisch sind die Aromen von roten Früchten, Pfirsich und Zitrusfrüchten, die zu einer wunderbaren Frische beitragen. Am Gaumen ist die Struktur reichhaltig. Schöne Mineralität. Langlebigkeit und Tiefe am Gaumen.