FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023



Formati

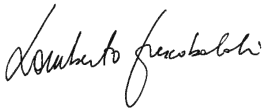
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023

Toscana IGT Rosato

„Die Idee für diesen Cru entstand eines Morgens, als wir den Sonnenaufgang über den Weinbergen der Tenuta Ammiraglia bewunderten. Die sanften Sonnenstrahlen, die die Küste der Maremma wärmten, inspirierten uns zum Aurea Gran Rosé, dem emblematischen Wein des Weinguts, der eine perfekte Verbindung von Meer und Weinbergen, Syrah und Vermentino, Eleganz und Harmonie der Natur verkörpert."



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 war durch einen milden Winter mit viel Regen gekennzeichnet, der sich hauptsächlich auf die Monate Dezember und Januar konzentrierte. Die Regenfälle im März und April ermöglichten es den Pflanzen, eine kräftige und starke Blattwand zu entwickeln, was ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum garantierte. Die Sommerperiode führte dank des Temperaturanstiegs und des im Frühjahr angesammelten Wasservorrats zu einer guten Entwicklung der Trauben. Die ausgezeichneten sommerlichen Temperaturen und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht führten zu einer starken Anreicherung der Aromastoffe. Zur Erntezeit, die vor allem durch sonnige Tage gekennzeichnet war, hatten die Trauben einen optimalen Reifegrad erreicht. Alle diese Faktoren führten zu sehr strukturierten Weinen mit großem aromatischem Ausdruck.

Vinifizierung und Ausbau

Der Aurea stammt von Trauben, die in einer Höhe von 150 Metern über dem Meeresspiegel auf skelettreichen Lehmböden mit einer schönen Südlage angebaut werden. Das Geheimnis des Aurea liegt in einer Kombination aus den Eigenschaften des Terroirs, der Bewirtschaftung der Weinberge und natürlich dem menschlichen Faktor. Der Aurea ist das Ergebnis eines Zusammenspiels der Nähe zum Meer mit dem für weiße Sorten typischen Anbauverfahren und einem Produktionsprozess, in dem auch der Syrah weiß ausgebaut wird. Seine unverwechselbare Eleganz, kombiniert mit seiner Vollmundigkeit, ist das Ergebnis einer sorgfältigen Arbeit im Weinberg und im Weinkeller. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist die Liebe zum Detail von grundlegender Bedeutung. Die Trauben wurden bei Sonnenaufgang und in den kühlsten Stunden des Tages von Hand geerntet, wobei eine sorgfältige und strenge Auslese der Trauben vorgenommen wurde. Nach der Weinlese wurden die Trauben schnell in den Weinkeller transportiert, wo eine sorgfältige und gewissenhafte Arbeit begann. Die Trauben wurden im Ganzen und unter Ausschluss von Sauerstoff in die Presse geladen und genauestens kontrolliert. In dieser Phase wurde der sanfteste und schonendste Druck angewandt, um die Beeren nicht zu sehr zu beanspruchen. Dieses Verfahren sowie die sorgfältige Auswahl der Moste und die anschließende Dekantierung von mindestens 12 Stunden ermöglichten es, ggf. weniger edle pflanzliche Bestandteile zu entfernen. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (17 °C) in 600 l großen französischen Eichenfässern mit mittlerer Toastung. Dabei handelte es sich zu 20 % um neue Fässer. Nach Ablauf dieses Prozesses wurden die beiden Rebsorten miteinander verschnitten, bevor der Wein auf der Feinhefe weiter ausgebaut wurde. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde eine kleine Auslese von weiß gekeltertem Syrah aus der vorangegangenen Ernte (Vin de Reserve) hinzugefügt und 20 Monate lang in Barriques ausgebaut.

Technische Anmerkungen

Der Aurea Gran Rosé 2023 hat eine zartrosa Farbe mit roségoldenen Reflexen, ist kristallklar und zart. Das Bouquet zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Intensität und Komplexität aus. Zu Beginn erinnert das Bouquet an frisches Obst mit Anklängen von Nektarine und Zitrusfrüchte wie rosa Grapefruit, gefolgt von Noten kandierter Orangenschale und blumigen Noten von Pfirsichblüten. Am Gaumen ist er weich, mit eleganter Säure, lang und strukturiert, mit tertiären Noten, die wiederkehren und ihm einen tiefen Abgang verleihen.