FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017



Formati

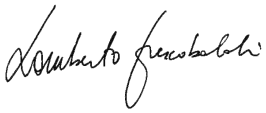
0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017

Toscana IGT Rosato

« L'idée de ce cru est née un matin en regardant les vignobles du domaine Ammiraglia. Les doux rayons du soleil qui illuminaient les côtes de la Maremme ont inspiré la naissance de l'Aurea Gran Rosé : le vin emblématique du domaine, mariage réussi entre mer et vignobles, syrah et vermentino, élégance et harmonie de la nature »



Conditions climatiques

La saison 2017 restera comme l'une des plus chaudes de ces dernières années avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Les pluies printanières ont permis aux vignobles d'accumuler les réserves en eau nécessaires pour tout l'été qui s'est avéré extrêmement sec avec des températures toujours supérieures à 30 °C et de faibles précipitations localisées. La saison a donc été marquée par un débourrement précoce de la vigne et une floraison qui a débuté avec quelques jours d'avance par rapport à la normale.Les températures élevées ont quoi qu'il en soit permis une excellente récolte avec des raisins de syrah et de vermentino en parfait état.

Notes techniques

Méthode d'élevage: acier

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés à la main avec une sélection méticuleuse et rigoureuse des grappes dès les premières lueurs de l'aube et pendant les heures les plus fraîches de la journée. Une fois récoltés, les raisins sont transportés rapidement dans la cave où commence un travail minutieux et soigné. À partir de l'opération de foulage, qui représente l'une des étapes essentielles, rien n'est laissé au hasard. Les grappes sont minutieusement contrôlées avant d'être mises au pressoir entières et sans oxygène. Le pressurage, au cours de cette phase, est très doux et délicat afin de ne pas stresser la baie ; ce processus, allié à une sélection minutieuse des moûts et à leur décantation pendant au moins 12 heures, permet d'éliminer les éventuelles matières terreuses et végétales. La fermentation est ensuite effectuée à température contrôlée (16 °C) dans des tonneaux de chêne français de 600 l, de chauffe moyenne et neufs à 20 %. Après la fermentation vient l'assemblage des deux cépages et d'une petite sélection de syrah de la vendange précédente (vin de réserve), vinifiée en blanc et élevée en barriques pendant 20 mois. èlevage sur lies fines de fermentation pendant 8 mois.

Dégustation

L’Aurea 2017 séduit immédiatement par sa robe délicate rose pâle aux nuances or rose brillant. Le bouquet est intense et d’une grande complexité avec des notes raffinées de fruits frais. La bouche est souple et veloutée, accompagnée d’arômes sucrés et épicés. L’acidité élégante est rehaussée de notes minérales qui donnent au vin Aurea un caractère unique offrant persistance et profondeur en bouche.L'ŒNOLOGUE

Prix et reconnaissance

The Drinks Business: Gold Medal
Doctor Wine: 94 Points
Le Guide de L'Espresso: Best Rosé of the Year
JamesSuckling.Com: 94 Points