FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018



Formati

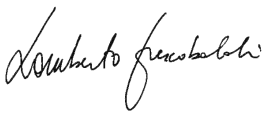
0,75 l – 1,5 l – 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018

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 2018 a été marquée par d'importantes précipitations accompagnées de quelques chutes de neige pendant la période hivernale ce qui a permis de stocker de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Les fortes pluies printanières ont quelque peu retardé le débourrement. Après cette première phase, la hausse des températures a favorisé un développement végétatif régulier. Les journées d'été très chaudes ont donné lieu à une superbe maturation des raisins et à une magnifique évolution aromatique. Le soleil et la brise marine rafraîchissante de septembre ont été d'excellents compagnons pendant la période des vendanges permettant à la vigne d'atteindre une composition équilibrée représentative de ce microclimat.

Notes techniques

Méthode d'élevage: acier

Vinification et élevage

Le secret de l'Aurea réside dans les caractéristiques du terroir, la conduite du vignoble et, bien entendu, le facteur humain. L'Aurea naît là où la proximité avec la mer se conjugue à un travail de la vigne caractéristique des cépages blancs et à un processus de production en blanc y compris pour la syrah. Son élégance inégalable, alliée à un corps plein, est le résultat d'une attention méticuleuse portée à la vigne et au chai. De la vigne au chai, le souci du détail est essentiel.Les raisins ont été 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 ont été transportés rapidement au chai où a commencé un travail minutieux et soigné. Les grappes ont été soigneusement contrôlées avant d'être mises au pressoir entières et sans oxygène. Le pressurage, au cours de cette phase, a été 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, a permis d'éliminer les matières végétales les moins élégantes. La fermentation a été effectuée à température contrôlée (16 °C) dans des tonneaux de chêne français de 600 l, de chauffe moyenne et neufs à 20 %. Après cette phase est venu le temps de l'assemblage des deux cépages, suivi d'une période d'élevage sur lies fines de fermentation pendant 8 mois. Par la suite, une petite sélection de syrah de la vendange précédente (vin de réserve), vinifiée en blanc et élevée en barriques pendant 20 mois, a été ajoutée.

Dégustation

L’Aurea 2018 séduit d’emblée par sa robe aérienne rose pâle aux nuances or rose brillant. Profond et d’une grande intensité, le bouquet dévoile immédiatement des notes raffinées de fruits frais. La bouche est veloutée et juteuse, accompagnée d’arômes sucrés et épicés. Rehaussées d’une acidité élégante, les notes minérales caractéristiques du terroir donnent au vin Aurea de la personnalité, de la persistance et de la profondeur en bouche. La finale est longue et complexe.L'ŒNOLOGUE

Prix et reconnaissance

James Suckling : 93 Points
Doctor Wine: 95 Points