FRESCOBALDI
TOSCANA

# Aurea Gran Rosé 2019




Formati

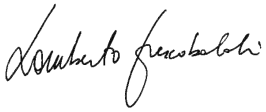
(0,75 l), magnum (1,5 l) et double magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Aurea Gran Rosé 2019

Toscana IGT Rosato

« L'idée de ce cru est née un matin en regardant l'aube se lever sur 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 dont la première vendange a eu lieu en 2017. Emblématique du domaine, ce vin est un mariage réussi entre mer et vignobles, syrah et vermentino, élégance et harmonie de la nature. »



## Conditions climatiques

La saison 2019 a été très irrégulière. Après un hiver rigoureux et sec, la période végétative a débuté en mars, largement en avance. La phase la plus froide et pluvieuse de la fin du printemps a légèrement ralenti le développement végétatif et productif de la vigne tout en permettant de reconstituer les réserves d'eau en prévision d'un été chaud. Au moment des vendanges, les conditions physiologiques de la vigne étaient excellentes ; les bonnes conditions météorologiques de l'été ont permis d'obtenir des raisins très sains avec une bonne maturité polyphénolique et de développer une riche palette aromatique en phase de maturation.

## Vinification et élevage

Le secret de l'Aurea réside dans les caractéristiques du terroir, la conduite du vignoble et, bien entendu, le facteur humain. Les vignes sont cultivées à une altitude de 150 m au-dessus du niveau de la mer sur un sol argileux et pierreux exposé au sud. 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 (17 °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. 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 2019 séduit par sa grande élégance et ses nuances brillantes qui rappellent l'or rose, cristallin et délicat. Son bouquet est marqué par une intensité et une complexité prononcées. Ce vin profond se caractérise par de délicates notes de fruits frais rappelant le pamplemousse rose ainsi que par des arômes plus doux de pêche jaune. En bouche, il est souple, velouté et juteux avec de délicates notes épicées en finale. De merveilleuses notes minérales donnent au vin Aurea un caractère unique et apportent persistance et profondeur en bouche.