FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2021

Formati

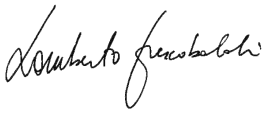
(0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2021

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. 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 2021 nous a rappelé à certains égards celle de 2017, avec un été assez chaud qui a vu dans la proximité avec la mer l'un des éléments les plus importants en termes de maturation, garantissant des raisins d'une belle fraîcheur. L'hiver pluvieux a permis de stocker des réserves d'eau, ce qui a assuré un excellent développement végétatif de la vigne et s'est révélé déterminant du fait de l'absence de précipitations de la fin du printemps à la fin de l'été. Les températures printanières, légèrement inférieures aux moyennes de saison, ont quelque peu retardé le débourrement, favorisant un bel équilibre végétatif et productif, idéal pour les cépages moins précoces. L'absence de précipitations pendant toute la période des vendanges a permis de récolter des raisins d'une excellente maturité. Tout cela a donné naissance à un splendide millésime.

Vinification et élevage

L'Aurea est issu de raisins cultivés à une altitude de 150 m au-dessus du niveau de la mer, sur un sol argileux et pierreux exposé au sud. 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 (17 °C) en 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 barrique pendant 20 mois, a été ajoutée.

Dégustation

L’Aurea Gran Rosé 2021 présente une robe pâle et délicate parée de nuances rose doré brillant. Le bouquet complexe rappelle les fruits des bois, l’écorce d’orange et de pamplemousse rose, la fleur de pêcher, les herbes méditerranéennes ainsi qu’une délicate note poivrée. La bouche présente une structure large, ample et croquante. S’il peut être plus aérien et fruité au cours des premiers mois, avec le temps il devient plus minéral, complexe, long et structuré. Le retour des notes tertiaires en bouche rend cette élégante complexité intrigante.