FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023

Formati

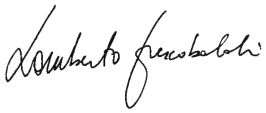
(0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023

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 éclairaient 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

L'année 2023 a été marquée par un hiver doux avec des pluies abondantes, notamment en décembre et janvier. Les précipitations de mars et avril ont permis à la vigne de développer une haie foliaire forte et vigoureuse, gage d'un excellent développement végétatif. La hausse des températures en été et la quantité d'eau accumulée au printemps ont favorisé un bon développement des grappes. Les températures estivales optimales et les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ont permis d'obtenir une bonne concentration aromatique. Au moment des vendanges, les journées ensoleillées ont permis de récolter des raisins parfaitement mûrs. Tout cela a donné naissance à des vins très structurés et d'une grande expression aromatique.

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 barriques pendant 20 mois, a été ajoutée.

Dégustation

L’Aurea Gran Rosé 2023 présente une robe rose pâle cristalline et délicate aux reflets or rose. Le bouquet est marqué par une intensité et une complexité remarquables. Il s’ouvre sur des senteurs de fruits frais rappelant la nectarine et les agrumes comme le pamplemousse rose. Viennent ensuite des notes d’écorce d’orange confite et de fleurs de pêcher. Souple, longue et structurée, la bouche est marquée par une acidité élégante et le retour des notes tertiaires qui apportent une certaine profondeur à la dégustation.