FRESCOBALDI
TOSCANA

# Aurea Gran Rosé 2025

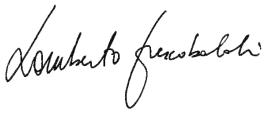
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Aurea Gran Rosé 2025

Toscana IGT Rosato

« L'idée de ce cru est née un matin, en contemplant le lever du soleil au milieu des vignobles du domaine Ammiraglia. Les doux rayons du soleil qui illuminaient les côtes de la Maremme ont inspiré la création de l'Aurea Gran Rosé ; le vin emblématique du domaine, alliance parfaite entre la mer et les vignobles, la Syrah et le Vermentino, l'élégance et l'harmonie de la nature. »



## Conditions climatiques

La saison 2025 restera dans les mémoires pour son équilibre et sa qualité. L'hiver a été marqué par des journées douces, sans températures rigoureuses et plutôt pluvieuses. Les précipitations se sont concentrées tout particulièrement au mois de février et se sont poursuivies tout au long du printemps. Cette situation a favorisé la recharge de la nappe phréatique, contribuant ainsi à un débourrement régulier et uniforme des vignes. L'été a été marqué par une chaleur très intense, surtout en juin et juillet, et s'est prolongé avec des températures supérieures à la moyenne, qui ont été atténuées par quelques pluies au mois de septembre.

## Vinification et élevage

Aurea est issu de raisins cultivés à une altitude de 150 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des sols argileux riches en matière minérale et bénéficiant d'une magnifique exposition plein sud. Le secret d'Aurea réside dans l'ensemble des caractéristiques du terroir, de la gestion du vignoble et, bien sûr, du facteur humain. Aurea naît là où la proximité de la mer s'allie à un travail de la vigne typique des cépages blancs et à un processus de vinification en blanc, même pour la Syrah. Son élégance incomparable, alliée à un corps ample, est le résultat d'une attention méticuleuse portée tant au vignoble qu'à la cave. Du vignoble à la cave, le souci du détail est fondamental. Les raisins ont été récoltés à la main, avec une sélection scrupuleuse et rigoureuse des grappes, dès les premières lueurs de l'aube et toujours aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois vendangés, les raisins ont été rapidement transportés à la cave où un travail minutieux et soigné a commencé. Les grappes, chargées entières dans le pressoir en l'absence d'oxygène, ont été minutieusement contrôlées. Les pressions appliquées au cours de cette phase ont été les plus douces et les plus délicates possibles, afin de ne pas stresser le grain ; ce processus, associé à une sélection rigoureuse des moûts et à une décantation ultérieure de ceux-ci pendant au moins 12 heures, a permis d'éliminer d'éventuels composants végétaux moins élégants. La fermentation s'est déroulée à température contrôlée (17 °C) dans des tonneaux de chêne français de 600 litres, de torréfaction moyenne et neufs à 20 %. À l'issue de cette période, nous sommes passés à l'assemblage des deux cépages, suivi d'une période de maturation sur lies fines de fermentation. Dans un deuxième temps, nous avons ajouté une petite sélection de Syrah vinifiée en blanc issue de la récolte précédente (Vin de Réserve), élevée en barriques pendant 20 mois.

# Dégustation

L'Aurea Gran Rosé 2025 se présente sous une splendide robe or rose brillant. Le nez est intense et complexe, avec des arômes évoquant la pêche nectarine, des notes d'agrumes, la fraise des bois, la framboise et la grenade. Les notes florales rappellent la violette et la rose. En bouche, il est savoureux, souple, avec une acidité bien équilibrée. Les notes tertiaires sont magnifiques et confèrent une belle longueur en bouche. La persistance est excellente, avec des retours de fruits rouges et une agréable sensation savoureuse et minérale.