

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017



Formati

(0,75 l), Magnum (1.5 l) e Doppio Magnum (3 l)

Aurea Gran Rosé 2017

Toscana IGT Rosato

“L’idea di questo Cru nacque una mattina, guardando l’alba tra i vigneti della Tenuta Ammiraglia. I tenui raggi di sole che illuminavano le coste della Maremma, ispirarono la nascita di Aurea Gran Rosé; il vino emblema della tenuta, connubio perfetto tra mare e vigneti, Syrah e Vermentino, eleganza ed armonia della natura.”



Andamento climatico

La stagione sarà ricordata come una delle più calde degli ultimi tempi, con temperature leggermente sopra le medie stagionali. Le piogge primaverili hanno garantito ai vigneti le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo, caratterizzato da siccità persistente e temperature sempre superiori ai 30° con episodi piovosi localizzati e di piccola intensità. L’annata è stata dunque caratterizzata da un precoce germogliamento della vite e da una fioritura anch’essa iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto alle medie stagionali. Le temperature elevate hanno ad ogni modo permesso un’ottima vendemmia con le uve di Syrah e Vermentino in perfetto stato sanitario.

Vinificazione e maturazione

Le uve sono raccolte a mano con una scrupolosa e rigorosa selezione dei grappoli, a partire dalle prime luci dell’alba e sempre nelle ore più fresche della giornata. Una volta vendemmate, le uve vengono trasportate rapidamente in cantina dove continua l’attento e accurato lavoro. Dall’operazione di pigiatura, che rappresenta una delle tappe fondamentali, niente viene lasciato al caso. I grappoli caricati in pressa per intero ed in assenza di ossigeno, sono minuziosamente controllati. Le pressioni applicate durante questa fase sono le più soffici e delicate, in modo da non stressare la bacca; questo processo, unitamente all’accurata selezione dei mosti e ad una successiva decantazione di questi per non meno di 12 ore, permette di eliminare tutte quelle componenti terrose e vegetali che altrimenti renderebbero sgraziato il vino. La fermentazione avviene poi a temperatura controllata (16°C) in tonneau di rovere Francese da 600 l, di media tostatura e per il 20% nuove. Al termine di questa, finalmente giungiamo all’assemblaggio delle due varietà e di una piccola selezione di Syrah vinificato in bianco della vendemmia precedente (Vin de Reserve), affinato in barrique per 20 mesi. Affinato su fecce fini di fermentazione per 8 mesi.

Note degustative

Aurea 2017 conquista immediatamente per il suo aspetto delicato: un rosa tenue con nuance brillanti di oro rosa. Il suo bouquet è intenso e di grande complessità, con raffinate note di frutta fresca. Il gusto si rivela morbido e vellutato accompagnato da sentori dolci e speziati. L’elegante acidità è infine esaltata da note minerali che conferiscono ad Aurea un carattere unico, trasferendole persistenza e profondità al palato. L’ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

The Drinks Business: Gold Medal

Doctor Wine: 94 Punti

Le Guide de L'Espresso: Miglior Rosé dell'anno

James Suckling: 94 Punti