FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018



Formati

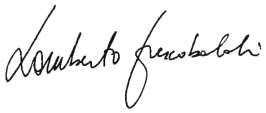
(0,75 l), Magnum (1.5 l) e Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018

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

L’andamento stagionale 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni accompagnate da qualche evento nevoso durante il periodo invernale; ciò ha permesso di immagazzinare delle buone riserve idriche nel sottosuolo. Le cospicue piogge del periodo primaverile hanno dato luogo ad un piccolo ritardo nel germogliamento. Dopo questa prima fase, l’innalzamento delle temperature ha portato ad uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive molto calde hanno dato adito ad una splendida maturazione delle uve e ad una magnifica evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine settembrine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo, rappresentativo di questo microclima.

Vinificazione e maturazione

Il segreto di Aurea risiede nell’insieme delle caratteristiche territoriali, della gestione del vigneto ed ovviamente del fattore umano. Aurea nasce laddove la vicinanza con il mare si unisce ad una lavorazione in vigna tipica di varietà bianche e ad un processo produttivo in bianco anche per il Syrah. La sua inconfondibile eleganza, commista al corpo pieno, è il risultato di meticolose attenzioni poste in vigna ed in cantina. Dalla vigna alla cantina l’attenzione al dettaglio è fondamentale. Le uve sono state 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 vendemmiate, le uve sono state trasportate rapidamente in cantina dove è cominciato un attento ed accurato lavoro. I grappoli caricati in pressa interi ed in assenza di ossigeno sono stati minuziosamente controllati. Le pressioni applicate durante questa fase sono state 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, ha permesso di eliminare eventuali componenti vegetali meno eleganti. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata (16°C) in tonneaux di rovere francese da 600 l, di media tostatura e per il 20% nuove. Al termine di questo periodo siamo giunti all’assemblaggio delle due varietà, a cui è seguito un periodo di affinamento su fecce fini di fermentazione per 8 mesi. In un secondo momento, è stata aggiunta una piccola selezione di Syrah vinificato in bianco della vendemmia precedente (Vin de Reserve), affinato in barrique per 20 mesi.

Note degustative

Aurea 2018 è immediatamente pronto a sedurci grazie al suo aspetto etereo: un color rosa pallido con brillanti sfumature dell'oro rosa. Il suo bouquet è profondo e di grande intensità, intriga subito con eleganti note di frutta fresca. Al palato si rivela vellutato e succoso, accompagnato da sentori dolci e speziati. Le caratteristiche note minerali elevate dall'elegante acidità, concedono ad Aurea personalità, persistenza e profondità al palato. Il suo finale è lungo e complesso.L'ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

James Suckling : 93 Punti
Doctor Wine: 95 Punti