


FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2019



Formati

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

Aurea Gran Rosé 2019

Toscana IGT

“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, la cui prima vendemmia è stata nel 2017; il vino emblema della tenuta, connubio perfetto tra mare e vigneti, Syrah e Vermentino, eleganza ed armonia della natura.”



Andamento climatico

L’andamento stagionale 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno rigido e secco abbiamo avuto un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo. La fase più fredda e piovosa della tarda primavera ha sia rallentato leggermente lo sviluppo vegeto-produttivo della vite che consentito di riequilibrare le riserve idriche in preparazione di quella che è stata un’estate calda. I vigneti sono arrivati al momento della raccolta in ottime condizioni fisiologiche; il buon andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere delle uve molto sane, con una buona maturità polifenolica e con lo sviluppo, nella fase di maturazione, di un ottimo corredo aromatico.

Vinificazione e maturazione

Il segreto di Aurea risiede nell’insieme delle caratteristiche territoriali, della gestione del vigneto ed ovviamente del fattore umano. Le viti sono coltivate ad un’altitudine di 150 mt.s.l.m., con esposizione a sud, su un suolo argilloso e ricco di scheletro. 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 (17°C) in tonneau 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 maturazione su fecce fini di fermentazione. In un secondo momento, è stata aggiunta una piccola selezione di Syrah vinificato in bianco della vendemmia precedente (Vin de Reserve), maturato in barrique per 20 mesi.

Note degustative

Note organolettiche: Aurea 2019 ammalia per la sua grandissima eleganza; si tratta di un vino, dalle nuances brillanti che richiamano l’oro rosa, cristallino e delicato. Il bouquet è contraddistinto da una spiccata intensità e complessità. Un vino profondo, caratterizzato da delicate note di frutta fresca che richiamano il pompelmo rosa e che sfumano poi in sentori più dolci di pesca gialla. Il palato è morbido, vellutato e succoso, con delicati sentori speziati sul finale. Meravigliose le note minerali che donano ad Aurea un carattere unico, trasferendole persistenza e profondità al palato.