FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2019



Formati

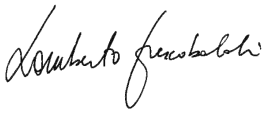
(0,75 l), Magnum (1.5 l) e Doppio Magnum (3 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2019

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, 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 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 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

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.