FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2020



Formati

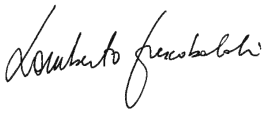
(0,75 l), Magnum (1,5 l), 3l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2020

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 è stato caratterizzato da abbondanti piogge autunnali, seguite da un inverno mite e da una primavera con temperature superiori alla media, questo ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti. Per quanto l’andamento climatico estivo sia stato caldo e secco, le brezze marine provenienti dalla vicina costa tirrenica hanno permesso di mitigare le temperature diurne favorendo così un’ottima maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata nell’ultima settimana di agosto, ci ha permesso di raccogliere uve con una perfetta qualità, ricche in aromi freschi e fruttati. Qualche pioggia durante il mese di settembre ci ha concesso di portare ad una buona maturazione i varietali più tardivi ottenendo uve con un’ottima maturità polifenolica e un buon corredo aromatico.

Vinificazione e maturazione

Aurea nasce da uve coltivate ad un’altitudine di 150 metri s.l.m., su suoli argillosi ricchi di scheletro e con una bellissima esposizione a sud. 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 (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 2020 è estremamente elegante ed ammaliante; il suo colore cristallino e delicato è caratterizzato da nuances brillanti che richiamano l'oro rosa. È un vino intenso e profondo, dal bouquet complesso. Si comincia con meravigliose note fruttate, di pesca nettarina; segue un delicato sentore di spezie dolci, ma anche di note tostate che volgono quasi in una sensazione di caramello. Al palato è morbido e presenta una bellissima mineralità ed un'elegante acidità. Lungo, persistente e profondo al palato.