FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2021



Formati

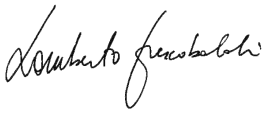
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2021

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’annata 2021 ci ha ricordato per certi aspetti la 2017, in cui il periodo estivo è risultato abbastanza caldo e dove la vicinanza con il mare è rimasta sempre uno degli aspetti più importanti in termini di maturazione, garantendo una meravigliosa freschezza nelle uve. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare riserve idriche per la pianta, le quali hanno garantito un ottimo sviluppo vegetativo e sono risultate necessarie data l’assenza di precipitazioni nel periodo che si è protratto dalla fine della primavera sino a tutta l’estate. Le temperature primaverili leggermente sotto la media stagionale hanno portato un leggero rallentamento del germogliamento, favorendo un buon equilibrio vegeto-produttivo, ottimale per le varietà meno precoci. L’assenza di precipitazione per tutto il periodo vendemmiale ha portato alla raccolta delle uve con un ottimo stato di maturazione. Tutto questo si è tradotto in una splendida annata.

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 Gran Rosè 2021 presenta un colore tenue e delicato arricchito da nuances brillanti dell'oro rosa. Il bouquet complesso rimanda a note di frutti di bosco, buccia di arancia e di pompelmo rosa, fiori di pesco, erbe mediterranee, fino ad una delicata nota pepata. In bocca presenta una struttura ampia, larga e croccante. Se nei primi mesi potrebbe risultare più arioso e fruttato, in seguito sarà più minerale, complesso, lungo e strutturato. Le note terziarie tornano anche al palato rendendo intrigante questa elegante complessità.