FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2024



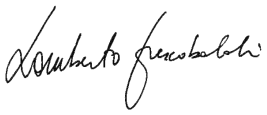
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2024

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 2024 alla Tenuta Ammiraglia è stata caratterizzata da un inverno particolarmente mite, spece nei primi mesi dell’anno e con piogge diffuse fino ad inizio primavera. Queste hanno creato riserve idriche adeguate a fronteggiare l’estate calda ed asciutta. Le alte temperature hanno consentito una splendida fioritura in giugno. Da metà agosto si sono ripresentate le prime piogge e le escursioni termiche notturne sono tornate piuttosto regolari, questo ha permesso una buona maturazione con una bella freschezza nelle uve al momento della raccolta. L’annata ha regalato buoni risultati in termini qualitativi e quantitativi.

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 Rosé 2024 seduce per il suo colore rosa tenue con sfumature dell'oro rosa. Il suo bouquet è intenso e complesso con un incipit che ci ricorda splendide note di frutta fresca, tra cui la pesca nettarina e piccoli frutti a bacca rossa, meravigliose le sensazioni agrumate e la leggera speziatura percepita sul finale. Il sorso è morbido, vellutato, fresco e sapido al contempo. Bellissime le eleganti sensazioni terziarie percepite nel retrogusto. Vino Lungo, complesso e strutturato.