FRESCOBALDI
TOSCANA

# Aurea Gran Rosé 2025

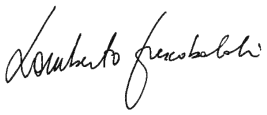
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Aurea Gran Rosé 2025

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

La stagione 2025 è un’annata che verrà ricordata per l’equilibrio e la qualità. L’inverno si è caratterizzato per giornate miti, privo di temperature rigide e piuttosto piovoso. Le piogge si sono concentrate in particolar modo nel mese di febbraio e sono continuate durante tutto il periodo primaverile. Questa situazione ha agevolato il rifornimento della falda, contribuendo ad un germogliamento regolare ed uniforme delle viti. L’estate ha fatto registrare un caldo molto intenso, soprattutto nei mesi di giugno e luglio e si è prolungata con temperatura sopra la media, che sono state mitigate da alcune piogge nel mese di settembre.

## 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 2025 si presenta di uno splendido color oro rosa brillante. Il naso è intenso e complesso, con sentori che rimandano alla pesca nettarina, a sensazioni agrumate, alla fragolina di bosco, al lampone e melograno. Le note floreali rimandano alla viola e alla rosa. Il sorso è sapido, morbido, con un'acidità che è ben equilibrata. Bellissime le note terziarie, che rendono lungo il sorso. Ottima la persistenza, con ritorni di frutta rossa ed una piacevole sensazione sapida/minerale.