FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017



Formati

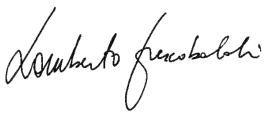
750ml, 1500ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017

Toscana IGT Rosato

このクリュは、テヌータ・アンミラーリアのブドウ畑で朝日を眺めていた時に誕生しました。「アウレア・グラン・ロゼ」とは、マレンマの海岸線を照らす柔らかい日差しからインスピレーションを受けて付けられた名前です。海、シラーとヴェルメンティーノを育む畑、自然が生み出す上品さとハーモニーが出会うこのアンミラーリアのエステートを象徴するワインです。



気候動向

2017年は、平年と比較しやや高い気温を記録し、ここ数年の中でも特に熱い一年となりました。夏は乾燥した日々が続き、常に30度を超え、少量の雨が局地的に降る程度ではありましたが、春に降った雨から必要な水資源を確保することができました。ブドウ樹は早期に発芽し、平年と比較し数日早い開花となりました。気温が高かったことにより、素晴らしい状態でのシラーとヴェルメンティーノのブドウを収穫できました。

ワイン造りと熟成

ブドウは、厳しい選果を行いながら手摘みで丁寧に収穫され、朝早い日の出の時間から始まり、常に日中の最も涼しい時間帯に行われます。収穫後すぐにワイナリーに運ばれ、慎重で丁寧な作業が始まります。重要な工程であるプレス作業は、正しい手順に沿って行われます。ブドウは皮付きのまま無酸素状態でプレスされ、慎重に管理されます。この段階では、ブドウにストレスをかけないために特に優しく柔らかくプレスされます。このエ程には、ブドウ汁の厳しい選別と12時間以内に沈降分離へと移行させる作業も含まれ、付着した土や植物が取り除かれます。16°Cで管理され、中程度にトーストした20%新樽の600ℓ用フランス産オーク樽で発酵させます。このエ程後、ようやく2つの品種を混ぜ合わせ、ヴァン・ド・レゼルヴ(Vin de Reserve) を少量加えます。前年に収穫され、白ワインの製造法で醸造し、バリックで20ヶ月間熟成したシラー種です。そして、8ヶ月間、絞りかすの中で熟成させます。

説明技術的な注意事項

Aurea 2017は、ピンクゴールドの華やかなニュアンスをもつパールピンク色をしています。目にした瞬間、その繊細な表情に魅了されます。新鮮な果実の洗練された香りと、濃厚で素晴らしい複雑性を持つブーケです。甘い香りとスパイシー香を感じさせながら柔らかでまろやかな味わいが広がります。上品な酸味は、Aureaの個性を作り出すミネラル感で一層際立ち、長く続く余韻に深みが感じられます。

賞品・表彰

The Drinks Business: Gold Medal
Doctor Wine: 94 Points
Le Guide de L'Espresso: Best Rosé of the Year
JamesSuckling.Com: 94 Points