


FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018



Formati
0,75 l – 1,5 l – 3 l

Aurea Gran Rosé 2018

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な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

2018年は降水量が多く降雪も記録した冬を特徴としたことから土壌に必要な水資源を蓄えることができました。春は雨がふんだんに降ったため、萌芽はやや遅れて始まりました。その後、気温が上昇したことによりブドウ樹は順調に成長しました。非常に暑い夏だったことから、極めて素晴らしいアロマの配分となり、ブドウは理想的な状態で完熟しました。収穫時期の快晴と涼しい海風はブドウにとって好条件となり、この地特有の微気候から生み出される成分が見事に調和されていきました。

ワイン造りと熟成

アウレア作りの鍵となるのが、この土地の性質とブドウ畑での管理、作り手の技量です。海に近いという地理的条件に加え、白ワイン用品種特有の栽培法と製造法をシラー種に関しても行うことによってこのアウレアが生まれます。重厚な風味と一つとなるこのワイン特有の上品さがこだわりの証です。ブドウ畑からワイナリーでのワイン作りまで、すべての工程において細心の注意を払い作業を行っていきます。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。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よう特に優しく柔らかくプレスされます。この工程には、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、基準に沿わないブドウは取り除かれていきます。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。この工程を終えると2品種を混ぜ合わせて良質の果皮とともに8カ月間発酵させていきます。その後、白ワイン製造法で醸造しバリックで20カ月間熟成させた前年収穫分のシラー種(ヴァン・ド・レゼルヴ)を少量加えます。

説明技術的な注意事項

アウレア2018は、ゴールドピンクに輝き反射する透明感のある魅力的な淡いピンク色をしています。非常に濃厚で深みのあるブーケを持ち、新鮮な果実の上品な香りで魅了していきます。甘い香りスパイス香とともに滑らかでジューシーな味わいが広がります。上品な酸味により引き立つミネラル感により、個性と持続性、深みが生み出されています。フィニッシュは余韻があり長く続きます。

賞品・表彰

James Suckling : 93 Points

Doctor Wine: 95 Points

