


FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2019



Formati

750ml、マグナム(1.5L)、ダブルマグナム (3L)

Aurea Gran Rosé 2019

Toscana IGT

「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、アウレアのクリュは誕生しました。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生まれたアウレア・グラン・ロゼは、2017年、初の収穫を迎えました。海、シラーとヴェルメンティーノを育む畑、自然のハーモニーと品格が一体となったエステートを象徴するワインです。



気候動向

2019年は非常に変化に富む一年となりました。乾燥した厳しい冬の後、早期となる3月には生育が始まりました。春の訪れは遅れ、雨が多く寒い季節となったため、ブドウの生育はやや緩やかでしたが暑い夏に備えるための水資源を再調整することができました。ブドウ樹は最適な状態で収穫期を迎えました。夏は天候に恵まれたことで熟成期間にポリフェノールとアロマが素晴らしく形成される非常に健康なブドウに仕上がりました。

ワイン造りと熟成

アウレア作りの鍵となるのが、この土地の特徴とブドウ畑の管理、作り手の技量です。ブドウは、標高150mの南向き、細砂を多く含む粘土質の土壌で育てられます。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。17°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

Aurea 2019は、極めて上品なワインです。ピンクローズ色をし、透明感があり繊細なグラデーションで輝きます。ブーケは、濃厚さと複雑性を兼ね備えています。ピンクグレープを思わせる新鮮なフルーツの繊細な香りに、黄桃のより甘いニュアンスが溶け合う深みのあるワインです。口当たりは柔らかく滑らか、ジューシーであり、最後に繊細なスパイス香を感じられます。Aurea 特有の素晴らしいミネラル感が、深みと長く続く余韻を与えます。