FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023



Formati

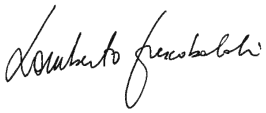
（750 ml）、マグナム（1.5L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023

Toscana IGT Rosato

「テヌータ・アンミラーリアのブドウ畑で朝日を眺めている時、アウレアのクリュは誕生しました。アウレア・グラン・ロゼという名前は、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得ています。海とブドウ畑、シラーとヴェルメンティーノ、自然の優雅さと調和が融合したエステートを象徴するワインです。」



気候動向

ヴィンテージ2023は、穏やかな気候で12月と1月に集中的に降った雨を特徴とした冬から始まりました。3月と4月に降った雨のおかげでブドウ樹は力強く丈夫な樹冠を形成し、健全なブドウの生育が約束されました。夏には気温が上昇し、春に土壌に蓄積された水分が、ブドウの房の良好な成長を促しました。昼夜の寒暖差と理想的な夏の気温により、上質なアロマの成分を含むブドウに仕上がりました。収穫期は晴天が続き、最適な熟度のブドウを収穫することができました。その結果、非常にしっかりとしたストラクチャと素晴らしく上質なアロマを備えたワインが生まれました。

ワイン造りと熟成

アウレアは、南向きの標高150mに位置し、細砂を多く含む粘土質の土壌のブドウ畑から生まれます。アウレア造りの鍵となるのが、この土地の特徴とブドウ畑の管理、作り手の技量です。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。このエ程では、ブドウにストレスを与えないよう柔らかく優しくプレスしていきます。さらに、厳選したブドウの果汁を12時間以内に沈降分離へと移行させる作業も行い、不必要な植物由来の成分を取り除きます。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。このエ程を終えると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ヶ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・グラン・ロゼ2023は、ピンクゴールドの輝きを帯びた柔らかなピンク色で、クリスタルのように繊細に輝きます。濃厚で複雑な香りが特徴的なブーケです。まず、甘いピーチやピンクグレープフルーツを思わせるフレッシュな果実の香りが広がり、続いて甘く漬けたオレンジピールや桃の香りが漂います。口当たりは滑らかで、上品な酸味が感じられ長い余韻が楽しめます。しっかりとしたストラクチャをもち、第3アロマが再び香り奥深い味わいを生み出します。