

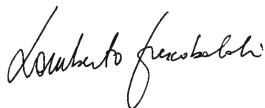
Aurea Gran Rosé 2024



Aurea Gran Rosé 2024

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た時、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

テヌータ・アミラーリアのヴィンテージ2024は、年初は特に温暖な気候となり、春先まで続いた豊富な降雨に特徴づけられました。このことにより、気温が高く乾燥した夏に備える十分な水分が蓄えられました。気温が高かったことから、6月には見事な開花を促し、8月中旬には再び雨が訪れ、昼夜の寒暖差も安定して戻りました。収穫時には爽やかで酸味を保ちつつ良好なブドウに成熟しました。結果として、質・量ともに優れた成果をもたらすヴィンテージとなりました。

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。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。この段階では果実にストレスを与えないよう柔らかく優しいプレスを行っていきます。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、魅力的なロゼの特徴をより引き立てます。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

アウレア・グラン・ロゼ2024は、ピンクゴールドに反射する柔らかなローズ色が魅力的です。香りの立ち上がりはネクタリンや赤い果実を思わせるフレッシュフルーツの香りが際立ち、柑橘の美しいニュアンス、最後に淡いスパイス香が広がる濃厚で複雑なブーケです。口に含むとまろやかで、シルキー、爽やかさを感じられながらも風味豊かに広がります。後口に広がる第3アロマのニュアンスが非常にエレガントです。余韻は長く続き、複雑でストラクチャのしっかりしたワインです。