FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2025

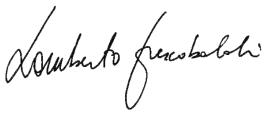
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2025

Toscana IGT Rosato

「このクリュのアイデアは、ある朝、テヌータ・アミラグリアのブドウ畑から夜明けを眺めているときに生まれました。マレンマ沿岸を照らす柔らかな日差しが、『アウレア・グラン・ロゼ』の誕生のインスピレーションとなりました。このワインは、当エステートの象徴であり、海とブドウ畑、シラーとヴェルメンティーノ、そして自然の優雅さと調和が見事に融合した逸品です。」



気候動向

2025年のシーズンは、そのバランスの良さと品質の高さで記憶に残る年となるでしょう。冬は穏やかな日が多く、厳しい寒さもなく、雨の多い季節でした。降雨は特に2月に集中し、春の間ずっと続きました。この状況は地下水の涵養を促進し、ブドウの樹の順調かつ均一な発芽に寄与しました。夏は、とりわけ6月と7月に非常に厳しい暑さが記録され、平均を上回る気温が長期間続きましたが、9月の数回の降雨によってその暑さは和らげられました。

ワイン造りと熟成

「アウレア」は、海抜150メートルの標高にある、骨格分が豊富な粘土質土壌で、素晴らしい南向きの日当たりを誇る畑で栽培されたブドウから生まれます。「アウレア」の秘密は、テロワールの特徴、ブドウ畑の管理、そしてもちろん人的要素のすべてが調和していることにあります。アウレアは、海に近い立地と、白ワイン品種に典型的なブドウ園での管理手法、そしてシラーにおいても白ワイン醸造法を採用した製造プロセスが融合した場所で生まれます。その紛れもないエレガンスと豊かなボディは、ブドウ園と醸造所における細心の配慮の賜物です。ブドウ園から醸造所に至るまで、細部へのこだわりは不可欠です。ブドウは、夜明けの最初の光が差す頃から、常に一日の最も涼しい時間帯に、手摘みで収穫され、房ごとに綿密かつ厳格な選別が行われました。収穫後、ブドウは速やかに醸造所へ運ばれ、そこで注意深く丁寧な作業が始まりました。ブドウの房は、酸素を遮断した状態で丸ごとプレス機に投入され、綿密に管理されました。この段階では、果実にストレスを与えないよう、最も穏やかで繊細な圧力をかけました。この工程に加え、果汁の厳格な選別と、その後12時間以上かけて行う沈殿処理により、エレガントさに欠ける植物性成分を排除することができました。発酵は、温度管理（17°C）の下、中程度のトーストを施したフランス産オーク製の600リットルトノー（うち20%が新樽）で行われました。この期間を経て、2つの品種をブレンドし、その後、発酵後の澱の上で熟成期間を設けました。その後、前年の収穫分から厳選した少量の白ワイン仕込みのシラー（ヴァン・ド・レゼルヴ）を加えました。このワインは、バリックで20ヶ月間熟成されています。

説明技術的な注意事項

「アウレア・グラン・ロゼ 2025」は、見事な輝きを放つローズゴールドの色調を呈しています。香りは濃厚で複雑で、ネクタリン、柑橘系の香り、野生のイチゴ、ラズベリー、ザクロを思わせるニュアンスが感じられます。フローラルな香りは、スミレやバラを連想させます。口当たりは旨味があり、滑らかで、酸味とのバランスが絶妙です。素晴らしい三次香りが、余韻を長く引き立てています。後味は長く続き、赤い果実の風味が戻り、心地よい旨味とミネラル感が感じられます。