

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Aurea Gran Rosé 2019



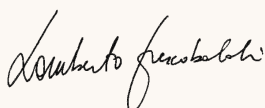
Formati

0,75 л, Магнум (1.5 л) и Двойной Магнум (3 л)

# Aurea Gran Rosé 2019

Тоскана IGT

“Идея создания этого Крю родилась однажды утром, когда я встречал рассвет среди виноградников поместья Аммиралья. Мягкие лучи солнца, которые освещали побережье Мареммы, вдохновляли на создание вина Aurea Гран Розè. Это произошло в 2017 году. Вино стало символом поместья — в нём идеально соединяются виноградники и море, Шираз и Верментино, красота и гармония природы.”



## Климатическая тенденция

Погода в 2019 году была очень разнообразной. После холодной и сухой зимы вегетационный период начался с большим опережением, уже в марте. Затем последовала холодная и дождливая фаза, которая пришлось на конец весны и несколько замедлила развитие растений. Однако она помогла и создать запасы воды в почве, которые пригодились знойным летом. Виноградники чувствовали были в отличном состоянии к началу сбора урожая. Прекрасная летняя погода подарила здоровый виноград, богатый полифенолами и насыщенный во время фазы созревания различными ароматическими веществами.

## Винификация и выдержка

Секрет «Ауреа» кроется в сочетании территориальных особенностей, умелой обработки виноградников и, конечно, в человеческом факторе. Виноградник расположен на высоте 150 метров от уровня моря, на солнечной стороне холма, на слоистых сланцевых почвах. Вино «Ауреа» рождается там, где этому способствуют близость к морю, тщательный уход за лозой с белым виноградом, типичным для этой зоны, а также сам процесс производства вина, применяемый в этом случае и для Шираз. Несравненная изысканность вина сочетается с его полнотелостью — это результат нашего скрупулёзного труда в виноградниках и на винодельне. На каждом этапе работы важно внимание к деталям. Виноград собирали вручную, тщательно выбирая лучшие гроздья, всегда на рассвете, в самое прохладное время дня. Затем его незамедлительно доставляли на винодельню, где начиналась внимательная работа. Гроздья загружались под пресс при отсутствии кислорода, что контролировалось тщательнейшим образом. Прессование винограда на этой стадии было максимально нежным и деликатным, чтобы не раздавить ягоды. Этот процесс, вместе с тщательным отбором сусла для последующей его декантации, длился не менее 12 часов. Он помог удалить и ненужные растительные элементы. Ферментация прошла при установленной температуре (17°C) в гигантских бочках (600 л) средней обжарки из французского дуба, 20% из которых были новыми. По окончании этого периода мы смешали сусло обоих сортов, затем последовала фаза настаивания сусла на тонком осадке. В определённый момент мы добавили немного белого вина из Шираз урожая прошлого года (Vin de Reserve), которое выдерживалось в деревянных бочонках 20 месяцев.

## Технические примечания

**Органолептические примечания:** «Ауреа 2019» очаровывает своей невероятной изысканностью: речь идёт о нежном прозрачном вине со сверкающими вкраплениями, напоминающими розовое золото. Букет подчёркнуто насыщенный и сложный. Это выразительное вино, которое отличается нежными нотами свежих фруктов, таких как розовый грейпфрут, которые растворяются в более сладких нотах жёлтого персика. Вкус мягкий, бархатистый и сочный с деликатными пряными оттенками в финале. Чудесны и минеральные нотки, которые

придают вину уникальный характер, добавляя вкусу устойчивости и глубины.