FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017

Formati

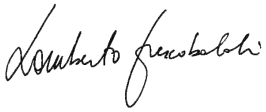
0,75 *л* 1,5 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2017

Toscana IGT Rosato

Идея этого крю родилась однажды утром на рассвете в виноградниках поместья «Аммиралья». Нежные лучи солнца, которые освещали побережье Мареммы, подсказали и название вина: «Ауреа Гран Розé». Это вино – символ поместья, в нём идеальный союз моря и виноградников, Шираза и Верментино, изысканности и гармонии природы.



Климатическая тенденция

Этот винодельческий сезон запомнится как один из самых жарких в последнее время, температура весь год превышала норму. Летние дожди обеспечили лозу достаточным запасом воды на всё лето, оказавшееся сухим и жарким: дневная температура всегда превышала 30°, а дожди были редкими и скудными. Таким образом, распускание почек и цветение лозы началось на несколько дней раньше обычного. Жаркая погода обеспечила прекрасный урожай винограда сортов Шираз и Верментино, а также отличное состояние ягод.

Винификация и выдержка

Виноград собран вручную, гроздья при этом тщательно и строго отбирались. Сбор урожая всегда начинался на рассвете, в самое прохладное время суток. Свежесобранные ягоды сразу отправлялись в винодельню, где начиналась скрупулёзная работа. Начиная с выжимки, которая является одним из важнейших этапов виноделия, всё проходило под внимательным контролем. Прессование на этой фазе мягкое и деликатное, ягоды не должны раздавливаться полностью. Этот процесс, наряду с тщательным отбором сусла и последующего отстаивания его минимум 12 часов, помогает удалить ненужные растительные компоненты и грязь. Ферментация проходит затем при установленной температуре (16°C) в бочках из французского дуба по 600 литров, средней степени обжига, при этом используется 20% новых ёмкостей. По окончании ферментации мы, наконец, приступаем к смешиванию двух сортов при небольшом добавлении белого Шираз урожая предыдущих лет (из резервных вин), выдержанного 20 месяцев в дубовых барриках. Выдержка вина «на тонком осадке» проходит в бутылках в течение 8 месяцев.

Технические примечания

Ауреа 2017 мгновенно очаровывает своим деликатным внешним видом: вино нежно-розового цвета с более яркими розовыми отблесками. Букет насыщенный и сложный, с изысканными нотами свежих фруктов. Вкус мягкий и бархатистый, сопровождаемый сладкими и пряными нотами. Лёгкая кислинка подчёркнута минеральными нотами, которые наделяют вино Ауреа неповторимым характером, придавая глубины и длительности его вкусу.винодел

Призы и награды

The Drinks Business: Gold Medal
Doctor Wine: 94 Points
Le Guide de L'Espresso: Best Rosé of the Year
JamesSuckling.Com: 94 Points