FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018

Formati

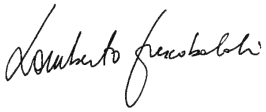
0,75 *л* – 1,5 *л* – 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2018

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

2018 год был весьма дождливым, зимой временами шёл мокрый снег, что позволило создать значительные запасы воды в почве. Обильные весенние дожди привели к тому, что почки начали распускаться несколько позже обычного. Затем повышение температуры воздуха привело развитие растений в норму. Очень жаркие летние дни помогли винограду превосходно созреть и наполниться чудесным ароматом. Солнце и освежающий морской бриз составили винограду прекрасную компанию в период сбора урожая: они помогли ему привести все его компоненты в прекрасный баланс, который так типичен для местного микроклимата.

Винификация и выдержка

Секрет вина «Ауреа» кроется в сочетании особенностей данной территории и умелой обработке лозы. «Ауреа» рождается там, где близость моря влияет на виноград белых сортов, растущий в типичных для этой местности виноградниках, а также на производственный процесс, характерный для белых вин и применяемый здесь даже для Шираз. Неповторимая изысканность этого вина в сочетании с полнотелостью — это результат тщательной работы в виноградниках и на винодельне. От лозы до готового продукта — внимание к деталям очень важно.Виноград собирали вручную, тщательно и строго отбирая лучшие гроздья, в течение нескольких часов от восхода солнца, когда прохладнее всего. Сразу же после сбора гроздья поступали на винодельню, где и начиналась их аккуратная обработка. Цельные гроздья загружали под пресс, внимательно следя за тем, чтобы это делалось при отсутствии кислорода. Прессование на этой стадии было нежным и деликатным, чтобы не раздавить ягоды. Этот процесс, наряду с тщательным отбором сусла и последующей его декантацией не менее 12 часов, помог удалить более грубые растительные компоненты. Ферментация прошла при температуре 16°C в 600-литровых ёмкостях из французского дуба, из которых 80% средней обжарки, а 20 % - новые. По окончании этого периода наступает время сделать ассамбляж из двух сортов, а затем вино оставляют выдерживаться на дрожжевом осадке на 8 месяцев. Спустя некоторое время добавляют небольшое количество вина Шираз от предыдущего урожая (Vin de Reserve), выдержанного в дубовых баррикас 20 месяцев.

Технические примечания

Вино «Ауреа 2018» готово немедленно соблазнить нас уже одним своим видом: оно бледно-розового цвета со сверкающими отблесками розового золота. Букет, глубокий и очень насыщенный, сразу же интригует нас изысканными нотами свежих фруктов. Вкус вина, сочный и бархатный, сопровождается сладкими и пряными оттенками. Характерные минеральные ноты, подчёркнутые элегантной кислинкой, придают вину оригинальность, делают его вкус глубоким и длительным. Финал продолжительный и сложный.винодел

Призы и награды

James Suckling : 93 Points
Doctor Wine: 95 Points