FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023



Formati

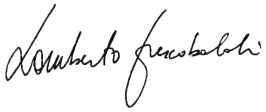
0,75 *л*, “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2023

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

Зима 2023 года была мягкой и дождливой, особенно в декабре и январе. Мартовские и апрельские дожди помогли лозе покрыться обильной листвой, что обеспечило прекрасное начало вегетативного развития. Благодаря повышению температуры и влаге, накопившейся в почве после весенних дождей, летом лоза росла прекрасно. Оптимальная разница между дневной и ночной температурой способствовала накоплению ароматических веществ в ягодах. Солнечная погода во время сбора урожая позволила собрать полностью созревший виноград, который подарил ароматные вина с хорошей структурой.

Винификация и выдержка

“Ауреа” рождается из винограда, растущего на высоте 150 метров над уровнем моря, на солнечной стороне холма, на слоистых сланцевых почвах. Секрет “Ауреа” кроется в сочетании территориальных особенностей, умелой обработки виноградников и, конечно, в человеческом факторе. 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 полностью 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

Aurea Gran Rosé 2023 – изящное прозрачное вино нежно-розового цвета с розовато-золотистыми отблесками. Букет весьма сложный и насыщенный. Он раскрывается нотами свежих фруктов — нектарина и розового грейпфрута, а затем проявляются ноты апельсиновых цукатов и цветущего персика. Вкус мягкий, с изысканной кислинкой, долгий и структурированный. Третичные ноты букета возвращаются, придавая ему глубины.