FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2024



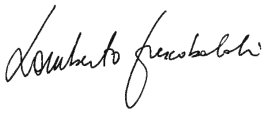
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2024

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

2024 год в поместье “Аммиралья” начался с очень мягкой зимы. Дожди шли равномерно до самого начала весны. Они помогли создать запас воды в почве, что потом очень пригодилось жарким и засушливым летом. Высокая температура воздуха в июне способствовала прекрасному цветению лозы. В середине августа прошёл первый летний дождь и начался заметный перепад дневной и ночной температуры. Всё это позволило винограду хорошо созреть, оставаясь свежим ко времени сбора урожая, который оказался обильным и качественным.

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

Вино Aurea Gran Rosé 2024 соблазняет своим нежно-розовым цветом с золотистыми отблесками. Его насыщенный и сложный букет раскрывается великолепными нотами свежих фруктов, таких как нектарин, и красных ягод. Затем следуют чудесные цитрусовые ноты, слегка оттенённые лёгкой пряностью в финале. Во рту вино — мягкое и бархатистое, свежее и насыщенное одновременно. Прекрасны третичные ноты, проявляющиеся в долгом послевкусии. Это сложное вино с хорошей структурой.