FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2025

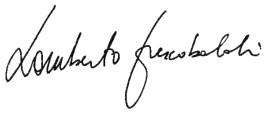
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2025

Toscana IGT Rosato

«Идея создания этого крю возникла однажды утром, когда я наблюдал за рассветом среди виноградников поместья Tenuta Ammiraglia. Нежные лучи солнца, освещавшие побережье Мареммы, вдохновили на создание Aurea Gran Rosé — винного символа поместья, идеального союза моря и виноградников, сортов Сира и Верментино, элегантности и гармонии природы».



Климатическая тенденция

Сезон 2025 года запомнится своим сбалансированным характером и высоким качеством. Зима отличалась мягкими днями, без сильных морозов и с довольно большим количеством осадков. Дожди были особенно интенсивными в феврале и продолжались на протяжении всей весны. Такая ситуация способствовала пополнению запасов грунтовых вод, что обеспечило регулярное и равномерное прорастание лоз. Лето отличалось очень сильной жарой, особенно в июне и июле, и продлилось с температурами выше средних значений, которые были смягчены несколькими дождями в сентябре.

Винификация и выдержка

Вино «Aurea» создается из винограда, выращенного на высоте 150 метров над уровнем моря, на глинистых почвах с богатым скелетным составом и прекрасной южной экспозицией. Секрет «Aurea» заключается в совокупности территориальных особенностей, методов ведения виноградника и, конечно же, человеческого фактора. Вино «Aurea» рождается там, где близость к морю сочетается с методами выращивания, характерными для белых сортов, и технологией белого виноделия, применяемой даже при производстве вина из сорта Сира. Его неповторимая элегантность в сочетании с полным телом — результат тщательного ухода как на винограднике, так и в погребе. От виноградника до погреба внимание к деталям имеет решающее значение. Виноград собирали вручную с тщательным и строгим отбором гроздей, начиная с первых лучей рассвета и всегда в самые прохладные часы дня. После сбора урожая виноград быстро доставляли в погреб, где начиналась кропотливая и тщательная работа. Грозди, загруженные в пресс целиком и в условиях отсутствия кислорода, подвергались тщательному контролю. Давление, применяемое на этом этапе, было максимально мягким и деликатным, чтобы не травмировать ягоды; этот процесс, в сочетании с тщательным отбором сусла и последующей его декантацией в течение не менее 12 часов, позволил удалить возможные менее изысканные растительные компоненты. Брожение происходило при контролируемой температуре (17 °C) в бочках из французского дуба объемом 600 л, средней степени обжарки, 20 % которых были новыми. По окончании этого периода мы приступили к купажированию двух сортов, после чего вино прошло период созревания на мелких осадках брожения. Затем в купаж была добавлена небольшая партия Сира, винифицированного по белой технологии из урожая предыдущего года (Vin de Reserve), выдержанного в баррикас в течение 20 месяцев.

Технические примечания

Aurea Gran Rosé 2025 отличается великолепным ярким розово-золотистым цветом. Аромат интенсивный и сложный, с оттенками нектаринового персика, цитрусовых нот, лесной клубники, малины и граната. Цветочные ноты напоминают фиалку и розу. Вкус пикантный, мягкий, с хорошо сбалансированной кислотностью. Прекрасные третичные ноты, придающие послевкусию длительность. Отличная стойкость, с оттенками красных фруктов и приятным пикантно-минеральным послевкусием.