


FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2022



Formati
750ml, 1.5L

Aurea Gran Rosé 2022

Toscana IGT Rosato

「このクリュのアイデアは、ある朝、テヌータ・アンミラリアのブドウ畑で日の出を見ているときに生まれた。海とブドウ畑、シラーとヴェルメンティーノ、エレガンスと自然の調和が完璧なマリージュを見せる、ドメーヌを象徴するワインである。」



気候動向

2021/2022年の冬は、2022年の春と同様、降雨量に恵まれた。このような状況により、下層土に適切な水が供給された。萌芽は平年より数日遅かったが、気温の上昇により生長は順調だった。平均気温を上回る夏の日々は、シラーとヴェルメンティーノのブドウを見事に成熟させた。その結果、アロマの発育は見事だった。収穫期には、太陽と爽やかな海風が最高のパートナーとなり、ブドウの木はこの微気候の表現である組成のバランスを達成することができた。トスカーナの最も純粋な地中海的表現である。

ワイン造りと熟成

アウレアは、海拔150メートル、骨格に富んだ粘土質土壌、美しい南向きの斜面で栽培されたブドウから生まれる。アウレアの秘密は、土地の特性、ブドウ畑の管理、そしてもちろん人的要因の組み合わせにある。海に近く、白品種に典型的な畑の管理方法と、シラーのための空白の生産工程が組み合わされて、アウレアが誕生した。その紛れもないエレガンスとフルボディは、畑とセラーにおける細心の注意の賜物である。ブドウ畑からセラーに至るまで、細部に至るまで細心の注意が払われている。ブドウの収穫は、夜明けと同時に始まり、常に最も涼しい時間帯に、細心の注意を払って厳しく房を選別し、手摘みで行われる。収穫されたブドウはすぐにセラーに運ばれ、そこで慎重で骨の折れる作業が始まる。房ごとプレス機に入れられ、酸素のない状態で細心の注意が払われた。この段階で加えられる圧力は、ブドウの実にストレスを与えないよう、最もソフトで穏やかなものであった。このプロセスと、モストの慎重な選別、その後の12時間以上のデカンテーションによって、エレガントさに欠ける野菜の成分を取り除くことが可能になった。発酵は、ミディアム・トーストで新樽比率20%のフレンチオーク600リットルのトノーで、温度管理(17ℓ)しながら行われた。この期間の終わりに、2つの品種がブレンドされ、その後、細かい発酵澱の上で熟成される。後の段階で、前の収穫の白で醸造されたシラー(ヴァン・ド・レゼルヴ)を少量加え、バリックで20ヶ月熟成させる。

説明技術的な注意事項

アウレア・グラン・ロゼ2022は、ローズゴールドの輝きを持つデリケートでソフトなピンク色。ブケは複雑で力強い。赤い果実、桃、柑橘系の香りが特徴的で、素晴らしいフレッシュさを醸し出している。味わいには十分なストラクチャーがある。美しいミネラル。持続性と深みのある味わい。