


FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2022



Formati
0,75 l, 1,5 l

Aurea Gran Rosé 2022

Toscana IGT Rosato

"Идея создания этого крЮ родилась однажды утром, когда мы наблюдали за восходом солнца среди виноградников Tenuta Ammiraglia. Мягкие солнечные лучи, освещающие побережье Мареммы, вдохновили на создание Aurea Gran Rosé - эмблематичного вина поместья, идеального союза моря и виноградников, Сиры и Верментино, элегантности и гармонии природы".



Климатическая тенденция

Зима 2021/2022 года характеризовалась хорошим количеством осадков, как и весна 2022 года. Это привело к правильному водоснабжению почвы. Всходы появились на несколько дней позже, чем обычно, но повышение температуры привело к регулярному вегетативному развитию. Летние дни с температурой выше среднего привели к великолепному созреванию винограда сортов Сира и Верментино. В результате ароматическое развитие было великолепным. Солнце и освежающий морской бриз были идеальными спутниками в период сбора урожая; и то, и другое позволило лозам достичь композиционного баланса, который является выражением этого микроклимата. Самое настоящее средиземноморское выражение Тосканы.

Винификация и выдержка

Aurea производится из винограда, выращенного на высоте 150 метров над уровнем моря, на глинистых почвах с богатым скелетом и прекрасной южной экспозицией. Секрет Aurea заключается в сочетании территориальных особенностей, управления виноградниками и, конечно же, человеческого фактора. Aurea родилась там, где близость к морю сочетается с процессом управления виноградниками, типичным для белых сортов, и с процессом производства Сиры. Его безошибочная элегантность в сочетании с полным телом - результат тщательного ухода за виноградником и погребом. От виноградника до погреба внимание к деталям имеет первостепенное значение. Виноград собирается вручную с тщательным и строгим отбором гроздей, начиная с рассвета и всегда в самые прохладные часы дня. После сбора виноград быстро доставляется в погреб, где начинается тщательная и кропотливая работа. Гроздья загружались в пресс целыми и в отсутствие кислорода, что тщательно контролировалось. Давление на этом этапе было самым мягким и нежным, чтобы не нагружать ягоды; этот процесс, а также тщательный отбор сусла и его последующая декантация в течение не менее 12 часов, позволили устранить все менее элегантные растительные компоненты. Ферментация проходила при контролируемой температуре (17°C) в 600 л французских дубовых тоннелях, средне прожаренных и на 20% новых. По окончании этого периода оба сорта были смешаны, после чего последовал период созревания на тонких ферментационных лях. На более позднем этапе был добавлен небольшой отборный сорт Сиры, винифицированный в белых винах предыдущего урожая (Vin de Reserve), который выдерживался в барриках в течение 20 месяцев.

Технические примечания

Aurea Gran Rosè 2022 обладает нежным мягким розовым цветом с отблесками розового золота. Букет сложный и насыщенный. Характерные ароматы включают красные фрукты, персик и нотки цитрусовых, которые придают прекрасную свежесть. На нёбе структура очень богатая. Красивая минеральность. Нстойчивость и глубина во вкусе.