



2024 Aurea Gran Rosé IGT

Tenuta Ammiraglia Marchesi Antinori

93 Suckling

Typ	Rosé
Produzent	Frescobaldi
Qualitätsstufe	IGT
Ausbau	In französischen Eichen-Tonneaux zu 600 Liter
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	Trinkbar 5 - 7 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Syrah, Vermentino
Grösse	75cl
Artikelnummer	40352724

Bemerkungen

Gegründet 2011 | Im Besitz von Familie Frescobaldi | 150 Hektar Rebfläche | Leitung Lamberto Frescobaldi | Maremma Toscana DOC, Morellino di Scansano DOCG, Toscana IGT | Bestockt mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah und etwas Vermentino.

Passt zu

Die Trauben wurden bei Sonnenaufgang und in den kühlest Stunden des Tages von Hand gelesen, mit einer äußerst sorgfältigen und rigorosen Selektion der Trauben. Nach der Lese wurden die Trauben zügig in den Weinkeller gebracht, wo eine präzise und sorgfältige Verarbeitung begann. Die ganzen Trauben wurden unter Sauerstoffausschluss in die Presse gegeben und minutiös kontrolliert. Während dieser Phase kam der sanfteste und schonendste Pressdruck zum Einsatz, um die Beeren nicht zu belasten. Die Gärung erfolgte bei kontrollierter Temperatur (17 °C) in französischen Eichen-Tonneaux zu 600 l, mittlerer Toastung, davon 20 % neu. Nach Ablauf dieses

Prozesses wurden die beiden Rebsorten miteinander verschnitten, bevor der Wein auf der Feinhefe weiter ausgebaut wurde. Anschließend wurde eine kleine Auswahl an Syrah aus der vorangegangenen Lese (Vin de Réserve), der 20 Monate in Barrique gereift war, hinzugefügt.

Degustationsnotizen

Sein Bouquet ist intensiv und komplex, eingeleitet von herrlichen Noten frischer Früchte wie Nektarine und kleinen roten Beeren, bereichert durch betörende Zitrusanklänge und eine feine Würze im Finale. Am Gaumen weich, samtig, frisch und zugleich von würziger Note. Im Abgang entfalten sich elegante tertiäre Aromen. Langer, komplexer und strukturierter Wein.