



A 2022



Classificazione

Toscana Rosato IGT

Annata

2022

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2021 war von recht mildem Wetter geprägt. Die Temperatur fielen selten unter null Grad und die wenigen Regenfälle intensivierten sich erst im März. Das frühere Austreiben, das bei diesen klimatischen Bedingungen eigentlich eingetreten wäre, verzögerte sich durch spät ausgeführten Rebschnitt, mit dem verhindert wurde, dass der ungewöhnliche Temperaturrückgang im April große Schäden an den Aleatico-Reben verursachte. Nach dem allgemein warmen Wetter in den ersten Sommermonaten ließen die Regenfälle Ende August die Temperaturen zurückgehen und ermöglichten eine langsame optimale Reife. Die Lese in der dritten Septemberwoche erfolgte in mehreren Durchgängen, indem im Weinberg immer wieder nur die besten Trauben selektiert wurden, die den aromatischen Charakter von Aleatico zu vollem Ausdruck bringen konnten.



Weinbereitung

Die Trauben, die von ausschließlich für den "A" bestimmten Aleatico-Weinbergen stammen, wurden bei Eingang in der Kellerei entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen durchlief eine Kältemazeration von etwa 4 bis 6 Stunden, die die Extraktion der Farbstoffe und der feineren aromatischen Komponenten ermöglichte und die charakteristische Frische und aromatische Prägung bewahrte. Dann wurde er in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C stattfand. Nach deren Abschluss ruhte "A" in Edelstahl bis zur Abfüllung in Flaschen.

Geschichte

"A" bedeutet für die Familie Antinori die Herausforderung, einen Rosato-Wein von absoluter Qualität zu schaffen, erzeugt mit der Sorgfalt und der Leidenschaft, die aus der Liebe für ein so interessantes und geschichtsträchtiges Territorium und für eine alte traditionelle Varietät entstehen. Die markante Persönlichkeit der aromatischen Rebe Aleatico, kultiviert auf Böden vulkanischen Ursprungs, lässt einen faszinierenden delikaten Wein von außergewöhnlicher Eleganz entstehen.

Verkostungsnotizen

"A" 2021 präsentiert sich in sanftem Korallenrosa und überrascht mit seiner aromatischen Intensität: die für die Rebsorte typischen Blütennoten von Rose verbinden sich mit duftigen Anklängen an Aprikose, Himbeere und Litschi. Am Gaumen werden Frische und Schmackhaftigkeit begleitet von fruchtigen Aromen, die den Wein ausgewogen und elegant machen.