



A 2023

Classificazione

Toscana Rosato IGT

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem eher milden Winter, geprägt von wenig Niederschlägen und Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Diese klimatischen Bedingungen ließen eigentlich schon die Frühlingsfröste erahnen, die abgewendet wurden, indem der Rückschnitt auf Ende März verschoben und so eine vegetative Verzögerung von 7 bis 10 Tagen erreicht wurde. Das Frühjahr begann mit kühlem Wetter und üppigen Regenfällen, so dass Austreiben und Pflanzenwachstum sich verzögerten. Der Temperaturanstieg im Mai und die Wasserreserven in den Böden begünstigten einen hervorragenden Verlauf von Blüte und Fruchtansatz für die Aleatico-Rebsorte und glichen die anfängliche Verspätung wieder aus. Ein heißer, typisch mediterraner Sommer trug zu langsam und schrittweise verlaufender Beerenreife bei, die gesunde, duftende und perfekt reife Trauben erbrachte. Die Lese für "A" erfolgte in mehreren Durchgängen in der zweiten und dritten Septemberwoche.



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" 2023 präsentiert sich in sanftem Korallenrosa. An der Nase zeigt er die typischen Blütennoten von Rose, begleitet von duftigen Eindrücken von weißem Pfirsich und rosa Pampelmuse und delikaten Blütennoten von Jasmin und Bergamotte und pikanten Ingweranklängen. Am Gaumen verleihen Frische, Schmackhaftigkeit und Länge dem Wein außerordentliche Eleganz.