



A 2025

Classificazione

Toscana Rosato IGT

Jahrgang

2025

Klima

Der Jahrgang 2025 war tendenziell kühl. Er begann mit einem Winter, der von intensiven Regenfällen und strengen Temperaturen geprägt war, was die winterlichen Schnitтарbeiten in den Weinbergen verzögerte. Das milde und trockene Frühjahr trug zum regulären Wachstum der Reben bei und sorgte dafür, dass Austreiben, Blüte und anschließender Fruchtansatz für die Rebsorte Aleatico optimal verliefen. Der Sommer war allgemein warm, typisch mediterran, mit einem Absinken der Temperaturen im August dank der Regenfälle in diesem Monat. Diese Wetterbedingungen sicherten sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und förderten die vollständige Reife und die Entwicklung der aromatischen Komponente der Trauben. Die Lese für "A" erfolgt in mehreren Durchgängen in der ersten 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 2025 präsentiert sich in sanftem strahlendem Korallenrosa. An der Nase ist er intensiv: die Blütennoten von Heckenrose, typisch für die Varietät Aleatico, verbinden sich mit den stärker duftenden und fruchtigeren Noten von weißem Pfirsich, rosa Pampelmuse, Himbeere und Litschi. Am Gaumen fein und ausgewogen, geprägt von hervorragender Frische und Schmackhaftigkeit; die an der Nase wahrgenommenen fruchtigen Aromen kehren zurück und begleiten ein langes, intensives und elegantes Finale.