



A 2023 (Clone 2025-03-14
14:18:44)

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem Winter mit wenig Regenfällen und ungewöhnlich milden Temperaturen, die über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Ein kühleres Frühjahr, aber ohne Frosteinbrüche und mit üppigem Regen verlangsamte das Austreiben und das Wachstum der Pflanzen nur wenig, was anschließend dank des Temperaturanstiegs in der dritten Aprildekade wieder ausgeglichen wurde. Ein heißer, typisch mediterraner Sommer förderte eine langsam fortschreitende Beerenreife und schenkte gesunde, duftende und perfekt reife Trauben. Die Lese für "A" erfolgte in mehreren Durchgängen in der ersten Septemberdekade.



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 2024 präsentiert sich in sanftem strahlendem Korallenrosa. An der Nase verbinden sich die typischen Aromen von Rosenblüten mit den stärker duftenden und fruchtigeren Eindrücken von weißem Pfirsich, rosa Pampelmuse und Litschi; Blütenuancen vervollständigen das aromatische Bouquet. Am Gaumen begleiten Frische und Schmackhaftigkeit einen langen intensiven Eindruck, der geprägt ist von Fruchtaromen und "A" ein elegantes Profil verleiht.