Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Das Klima des Jahrgangs 2016 war geprägt von einem kalten und regnerischen Winter mit Temperaturen leicht unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt. Die niedrigen Temperaturen setzten sich in der gesamten ersten Hälfte des Frühjahrs fort und verlangsamten das Austreiben der Pflanzen und das Wiedereinsetzen des vegetativen Zyklus der Varietät Aleatico. Auf das tendenziell kühle Frühjahr folgte ein heißer trockener Sommer, der eine langsame und reguläre Reife der Beeren ermöglichte und die jahreszeitliche Entwicklung wieder ausglich. Das gute Wetter hielt bis Mitte September an, so dass die Lese der Aleatico-Trauben in hervorragendem Gesundheits- und Reifezustand möglich war.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von ausgewählten Weinbergen, die ausschließlich für die Produktion des "A" bestimmt sind. Nach der Lese von Hand, die in mehreren Durchgängen erfolgt, werden die Beeren in der Kellerei entrappt und schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen durchläuft eine vier- bis fünfstündige Mazeration bei niedrigen Temperaturen. Diese kurze Kältemazeration begünstigt die Extraktion der Farbstoffe und der delikateren aromatischen Substanzen, so dass ein frischer Most ohne adstringierende Noten und mit einer starken aromatischen Prägung entsteht. Der Most wird in kleine Tanks aus Inox-Edelstahl umgefüllt und gärt dort bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein bis zur Abfüllung in Flaschen auf seinen Hefen ausgebaut.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

In der Farbe zartes strahlendes Rosa. An der Nase verwehen delikate Blütennoten von Rose und geben den Weg frei für die stärker duftenden Aromen von roten Beerenfrüchten. Am Gaumen elegant; die Schmackhaftigkeit des Weines verbindet sich harmonisch mit den fruchtigen Noten und verleiht ihm eine hervorragende Persistenz.