Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2017 war von einem tendenziell warmen und trockenen Klima geprägt. Nach einem kalten Winter mit leichten Niederschlägen brachte das Frühjahr milde Temperaturen, die ein reguläres Austreiben und eine hervorragende Phase der Blüte und des Fruchtansatzes für die Aleatico-Reben begünstigten. Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und geringe Niederschläge ab Juni und während des gesamten Sommers führten zu früherer Reife der Beeren. Die Lese erfolgte in mehreren Durchgängen, indem mehrfach auf den Weinberg zurückgekehrt wurde, um jeweils nur die besten Trauben zu lesen. Sie begann früher als üblich in der ersten Septemberwoche, um die charakteristische Frische und Schmackhaftigkeit sowie die rebsortentypischen Noten zu bewahren.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben, die von den ausschließlich für den “A” bestimmten Aleatico-Weinbergen stammen, entrappt und schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen durchlief eine vier- bis sechsstündige Kältemazeration, die die Extraktion der Farbstoffe und der delikateren aromatischen Substanzen ermöglichte, so dass die charakteristische Frische und die aromatische Prägung bewahrt blieben. Der Most wurde in kleine Tanks aus Inox-Edelstahl umgefüllt, in denen bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Nach deren Abschluss wurde “A” 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

“A” 2017 präsentiert sich in strahlendem Zartrosa. An der Nase delikat, die rebsortentypischen Noten von Rose verbinden sich mit duftenden Noten von roten Beeren. Am Gaumen überrascht er mit seiner Eleganz und Länge, geprägt von ausgezeichneter Schmackhaftigkeit in guter Ausgewogenheit mit den fruchtigen Noten.

Awards

Luca Maroni 92/100 IT