Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2019

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Jahrgang
2019

Klima
2019 war ein von tendenziell warmem Wetter geprägter Jahrgang. Er begann mit einem milden und generell trockenen Winter, der kaum einmal Temperaturen unter Null brachte. Die Rückschnittarbeiten für die Varietät Aleatico waren in der zweiten Februardekade abgeschlossen. Der Temperaturanstieg im Frühjahr war begleitet von sporadischen, aber intensiven Regenfällen, die ausreichten, um die Wasserreserven in den Böden wiederherzustellen. Diese Wetterbedingungen begünstigten einen optimalen Verlauf des Austreibens und der Blüte. Der Sommer war warm und trocken mit überdurchschnittlichen Temperaturen in den Monaten Juli und August. Dank des günstigen Klimas wurden die für diesen Wein bestimmten Trauben einige Tage länger an den Rebstöcken gelassen und leicht überreif gelesen, um die Konzentration und die aromatische Intensität zu erhöhen. Die Lese begann in der zweiten Oktoberdekade.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinifizierung

Bei der Lese wurden die Trauben in zwei Partien aufgeteilt: ein Teil wurde umgehend vinifiziert, der andere Teil wurde etwa einen Monat lang in trockenen und gut durchlüfteten Räumlichkeiten angetrocknet, um eine höhere aromatische und strukturelle Konzentration zu erzielen. Der Vinifikationsprozess war jedoch für beide Partien der gleiche. Nach einem schonenden Zerdrücken durchliefen die Beeren eine etwa einwöchige Mazeration in Inox-Edelstahlfässern, um die aromatische Komponente und die typische Farbe zu extrahieren. Die alkoholische Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur von unter 20 °C wurde bei Erreichen des gewünschten Zuckergehalts durch ein abruptes Absenken der Temperatur gestoppt. Bis zur Abfüllung in Flaschen lagerte der Wein bei niedriger Temperatur.

Geschichte

Die Fattoria Aldobrandesca liegt in der Nähe der historischen Ortschaft Sovana im Süden der Toskana. Der erste erzeugte Jahrgang war 1997. Dieser Wein zeichnet sich durch seinen Charakter, seine angenehme Trinkbarkeit und seinen Reichtum an rebsortentypischen Düften und Aromen aus.

Degustationshinweise

Der Wein präsentiert sich strahlend in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und delikat: Blütennoten von wilder Rose verbinden sich mit denen von reifer roter Frucht. Am Gaumen überrascht er mit seiner ausgeprägten Harmonie von Süße und Frische; im Nachgeschmack dominieren die Rebsorten typischen Noten von Rose.