Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2022

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 begann mit einem recht strengen Winter: üppige Regenfälle, besonders intensiv im Januar, und niedrige Temperaturen, die bis März anhielten, verlangsamten das vegetative Wiedererwachen der Reben. Die frühlingshafte Wetterlage, die etwas später einsetzte als in den Vorjahren, war geprägt von milden Tagen und überdurchschnittlichen Temperaturen. Diese Konditionen unterstützten ein reguläres Austreiben und einen hervorragenden Verlauf von Blüte und Fruchtansatz für die Rebsorte Aleatico. Der allgemein warme und typisch mediterrane Sommer mit wenig Regen sicherte eine langsam fortschreitende Beerenreife, so dass die Trauben gesund, duftend und perfekt reif waren. Die Lese von Aleatico erfolgte in der ersten Septemberwoche mit mehreren Durchgängen im Weinberg, um jeweils nur die besten und reifsten Trauben zu selektieren, die den Charakter und die ganze Aromatizität von Aleatico zum Ausdruck brachten.

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 Aleatico 2022 präsentiert sich strahlend in seiner klassischen rubinroten Farbe. An der Nase überrascht er mit seiner Delikatesse: Noten von wilder Rose verbinden sich mit den fruchtigen Noten von Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen beeindruckend ausgeprägte Harmonie von Süße und Frische; im Nachgeschmack dominieren die rebsortentypischen Noten von Rose und roter Frucht.