Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Aleatico 2011

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Jahrgang
2011

Vinifizierung
Die bei perfekter Reife gelesenen Trauben wurden 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 aromatisch und strukturell eine höhere Konzentration zu erzielen. Der Vinifizierungsprozess war jedoch für beide Partien der gleiche. Nach einem sehr schonenden Zerdrücken durchliefen die Beeren eine etwa einwöchige Mazeration, um den komplexen aromatischen Reichtum, die typische Farbe des Weines und die harmonische und intensive Struktur zu extrahieren. Darauf folgte die Trennung von den Schalen und die alkoholische Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur (unter 20° C). Bei Erreichen des gewünschten Zuckergehalts wurde die alkoholische Gärung durch ein abruptes Absenken der Temperatur gestoppt. Bis zur Abfüllung in Flaschen wurde der Wein bei niedriger Temperatur gelagert.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Klima

Der Winter 2011 war geprägt von einem regulären Klima mit Tiefsttemperaturen unter Null, einem ungewöhnlichen Schneefall im Februar und üppigem Regen im März. Das Austreiben der Reben erfolgte wie üblich in der ersten Aprilhälfte. Regen und ein ungewöhnlich kühles Klima hielten bis Ende Mai und Anfang Juni an, aber ohne negative Auswirkungen auf den Fruchtansatz, der wie üblich in der ersten Juniwoche erfolgte. Der Schnee und die Regenfälle hatten den Pflanzen die Ressourcen für eine sehr gute vegetative Entwicklung gesichert, die während des kühlen und trockenen Sommers anhielt und in einen vollständigen und perfekten Farbansatz mündete. Ein warmer und trockener September begünstigte die Reife der Beeren in kräftigen, gesunden und süß duftenden Trauben. Ende September wurde schrittweise und gezielt gelesen, so dass für die Vinifizierung perfekte Beeren in die Kellerei gebracht wurden.

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

Rubinrote Farbe. An der Nase eine Wahrnehmung, die an Konfitüre von frischer roter Frucht und Rose erinnert. Intensiver Geschmack. Ein reicher Wein, der mit perfekter Harmonie von Süße und frischer Säure überzeugt.