Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Klima

2009 zeichnete sich der Winter durch milde Temperaturen aus. Begleitet von zahlreichen Niederschläge trugen sie in der ersten Aprilhälfte dazu bei, dass die Pflanzen optimal sprießen konnten. Vom 20. April bis 15. Mai lagen die Temperaturen deutlich unter dem Durchschnitt; diese ungewöhnliche Kälte verzögerte die vegetative Entwicklung, die jedoch in der warmen zweiten Maihälfte wieder aufgenommen wurde. Die Fruchtbildung erfolgte wie üblich Anfang Juni. Dank des recht regnerischen Sommeranfangs verlief die weitere Entwicklung der Pflanzen positiv. Die Niederschläge ermöglichten den Pflanzen auch im warmen August ein gutes Gleichgewicht zu bewahren, sodass die Farbe sich komplett ausbilden konnte. Im August führten gute Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht dazu, dass die Trauben graduell ausreifen und somit gesund und unbeschädigt gelesen werden konnten. Die Lese fand Ende September bei trockenem und warmem Wetter statt, die Trauben konnten gelesen werden, als sie optimal ausgereift waren. Das so entstandene Produkt beschenkt uns mit einem ausgewogenen, süßlich intensiven Geschmack.

Weinbereitung

Die Trauben wurden perfekt ausgereift gelesen und in zwei Hälften aufgeteilt: die eine Hälfte wurde sofort vinifiziert, die andere wurde ca. einen Monat in trockenen und gut durchlüfteten Räumen zum Trocknen ausgelegt, um im Hinblick auf Aroma und Struktur eine bessere Konzentration zu erzielen. Die Prozedur der Weinbereitung war aber für beide Hälften gleich, als die Trauben in den Keller gelangten. Nach dem Abbeeren und sehr sanften Pressen wurden die Trauben ca. eine Woche der Cryomaceration unterzogen. Dies trug dazu bei, dass der komplexe Aromabestand, die typische Farbe sowie die harmonisch intensive Struktur entzogen werden konnten. Anschließend wurden sie von den Schalen getrennt und mit dem Most bei kontrollierter Temperatur (unter 20 °C) die alkoholische Gärung durchgeführt. Sobald der gewünschte Zuckergehalt erreicht war, wurde die alkoholische Gärung durch ständiges Absenken der Temperatur unterbrochen. Der Wein wurde bis zur Abfüllung bei niedriger Temperatur aufbewahrt.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

An der Nase entfaltet der Wein intensive Noten von Hundsrose, Tee, reifer Pflaume und Erdbeere. Am Gaumen präsentiert er sich mild, seidig, sein Abgang ist gekennzeichnet von fruchtig blumigen Noten, die für diese Rebsorte typisch sind.