Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinifizierung

Nach der Lese wurden die Beeren 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 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 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.

Klima

Ein Jahrgang mit kühlem Klima. Zurückhaltende Temperaturen im Frühjahr und zu Beginn des Sommers führten zu einem späteren Austreiben, das Ende April einsetzte. Das Fehlen von sommerlichen Spitzentemperaturen begünstigte eine langsame Reife, bei der eine stark aromatische Prägung erhalten blieb.

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

Degustationshinweise

Rubinrote Farbe. An der Nase die typischen Rosenoten, die in fruchtigeren Noten von reifer Pflaume und Erdbeere ausklingen. Am Gaumen weich und samtig mit einem von den rebsortentypischen Noten dominierten Nachgeschmack.