Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Klima

Auf den Winter, geprägt von unterdurchschnittlichen Temperaturen und dem Fehlen von Regen, folgte ein mildes Frühjahr mit sporadischen Niederschlägen. Diese Wetterbedingungen sicherten der Rebsorte Aleatico die Regularität des Austreibens und der Blüte. Der Sommer mit allgemein warmem und trockenem Wetter stellte die Reben vor eine harte Prüfung, aber dank des Terrains vulkanischen Ursprungs überstanden sie den Trockenheitsstress gut: dieser spezielle Boden, charakterisiert durch sehr gute Mikroporosität, sicherte die richtigen Wasserreserven und begünstigte so, dass Wachstum und Entwicklung der Pflanzen regulär verliefen. Die Regenfälle Ende August brachten ein Absinken der Temperaturen und ermöglichten eine langsame und reguläre Reife der Beeren. Die Lese in der ersten Septemberwoche wurde in mehreren Durchgängen durchgeführt, um jeweils nur die besten und reifsten Trauben zu selektieren, die den Charakter und die ganze Aromatizität von Aleatico zum Ausdruck brachten.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Degustationshinweise

Der Aleatico 2020 präsentiert sich strahlend in rubinroter Farbe. An der Nase überrascht er mit seiner Delikatesse: Noten von wilder Rose verbinden sich mit den fruchtigen Noten von Kirsche und Pflaume. Am Gaumen beeindruckend ausgeprägte Harmonie von Süße und Frische; im Nachgeschmack dominieren die rebsortentypischen Noten von Rose.