Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



A 2020

Classificazione
Toscana Rosato IGT

Annata
2020

Clima
L'inverno, contraddistinto da temperature al di sotto della media e da assenza di piogge, ha preceduto una primavera mite e con sporadiche precipitazioni; queste condizioni climatiche hanno garantito il regolare germogliamento e fioritura della varietà Aleatico. L'estate, caratterizzata da un clima generalmente caldo e asciutto, ha messo a dura prova la vite che ha resistito bene allo stress idrico grazie al terreno di origine vulcanica; questo particolare suolo, caratterizzato da un'ottima microporosità, ha garantito le corrette riserve idriche, favorendo così la regolare crescita e sviluppo delle piante. Le piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature permettendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia, avvenuta la seconda settimana di settembre, è stata eseguita a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo le migliori uve, capaci di esprimere a pieno il carattere dell'Aleatico.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve, provenienti dai vigneti di Aleatico destinati esclusivamente ad "A", sono state diraspate e pigiate delicatamente. Il mosto con le sue bucce ha effettuato una macerazione a freddo per circa 4-6 ore, permettendo l'estrazione del colore e delle componenti aromatiche più delicate, preservando la caratteristica freschezza e connotazione aromatica. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16 °C. "A" ha riposato in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Dati storici

"A" rappresenta la scommessa della famiglia Antinori nella produzione di un vino rosato di assoluta qualità, realizzato con la cura e la passione che nascono dall'amore per un territorio ricco di fascino e storia e da una varietà antica e tradizionale. Il carattere spiccato dell'Aleatico, uva aromatica, coltivato su terreni di origine vulcanica, da vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.

Note Degustative

"A" 2020 si presenta brillante, di un colore rosa corallo tenue. Al naso le note di rosa, tipiche della varietà aleatico, si uniscono a delicati sentori di albicocca, litchi e di piccoli frutti rossi; completano il complesso bouquet sensazioni agrumate e di gelsomino, creando un'intensità aromatica sorprendente. Al palato la freschezza e la sapidità accompagnano le note fruttate donando ad "A" una straordinaria eleganza.