Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



A 2022

Classificazione
Toscana Rosato IGT

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto rigido, contraddistinto da copiosi fenomeni piovosi in particolare nel mese di gennaio; queste condizioni climatiche si sono protratte fino a marzo ritardando la ripresa vegetativa delle piante. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato caratterizzato da giornate miti e temperature al di sopra della media stagionale, favorendo il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione della varietà Aleatico. Un'estate calda e tipicamente mediterranea, con rari fenomeni piovosi, ha favorito una lenta e progressiva maturazione delle uve, ottenendo grappoli sani, fragranti e perfettamente maturi. La vendemmia per "A" è avvenuta a più riprese tra la seconda e la terza settimana di settembre.

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 2022 si presenta di un colore rosa corallo tenue. Al naso colpisce per le caratteristiche note floreali di rosa accompagnate da sensazioni fragranti di fragola, lampone e litchi. Al palato è fresco, sapido, elegante. Tornano gli aromi percepiti al naso sul lungo finale.