Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



A 2023

Classificazione
Toscana Rosato IGT

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite, contraddistinto da scarsi fenomeni piovosi e temperature al di sopra della media stagionale. Queste condizioni climatiche potevano far presagire delle gelate primaverili, scongiurate posticipando le operazioni di potatura a fine marzo così da ottenere un ritardo vegetativo di 7/10 giorni. La primavera è iniziata con un clima fresco e copiosi fenomeni piovosi rallentando il germogliamento e l'accrescimento delle piante. L'innalzamento delle temperature e la disponibilità idrica del suolo nel mese di maggio ha favorito l'ottima fioritura e allegagione della varietà Aleatico, recuperando il ritardo iniziale. Un'estate calda, tipicamente mediterranea, ha contribuito a 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 quindi 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 2023 si presenta di un colore rosa corallo tenue. Al naso mostra le caratteristiche note floreali di rosa accompagnate da sensazioni fragranti di pesca bianca e pompelmo rosa unite a delicati sentori floreali di gelsomino, bergamotto e richiami piccanti di zenzero. Al palato freschezza, sapidità e lunghezza donano al vino una straordinaria eleganza.