



A 2024



Classificazione

Toscana Rosato IGT

Annata

2024

Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno caratterizzato da scarsi fenomeni piovosi e temperature particolarmente miti, superiori alla media stagionale del periodo. Una primavera più fresca, ma senza gelate, e con abbondanti piogge ha rallentato di poco il germogliamento e l'accrescimento delle piante, ritardo recuperato grazie all'innalzamento delle temperature durante la terza decade di aprile. Un'estate calda, tipicamente mediterranea, ha contribuito a una lenta e progressiva maturazione delle uve, donando grappoli sani, fragranti e perfettamente maturi. La vendemmia per "A" è avvenuta a più riprese nella prima decade di settembre.



Vinificazione

All’arrivo in cantina le uve, provenienti dai vigneti di Aleatico destinati esclusivamente ad “A”, sono state diraspatte 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 spiccatto dell’Aleatico, uva aromatica, coltivato su terreni di origine vulcanica, da vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.

Note Degustative

A 2024 si presenta di un colore rosa corallo tenue brillante. Al naso le caratteristiche note floreali di rosa si uniscono con quelle più fragranti e fruttate di pesca bianca, pompelmo rosa e litchi; completano il bouquet aromatico sensazioni floreali. Al palato la freschezza e la sapidità accompagnano un sorso lungo e intenso, caratterizzato da aromi fruttati donando ad “A” un elegante profilo.