



A 2025

Classificazione

Toscana Rosato IGT

Annata

2025

Clima

L'annata 2025 è stata un'annata tendenzialmente fresca, iniziata con un inverno caratterizzato da intensi fenomeni piovosi e temperature rigide che hanno rallentato le operazioni invernali di potatura nei vigneti. Una primavera mite, e asciutta ha contribuito alla regolare crescita della vite, favorendo un ottimale germogliamento, fioritura e conseguente allegagione per la varietà Aleatico. L'estate è stata generalmente calda, tipicamente mediterranea, e contraddistinta da un abbassamento delle temperature in agosto, grazie alle piogge avvenute in questo mese; tali condizioni climatiche hanno garantito ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo il completamento della maturazione e lo sviluppo della componente aromatica delle uve. La vendemmia per "A" è avvenuta in più riprese nella prima settimana di settembre.



Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve, provenienti dai vigneti di Aleatico destinati esclusivamente ad "A", sono state dirasbate 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, dà vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.

Note Degustative

A 2025 si presenta di un colore rosa corallo tenue e brillante. Al naso è intenso: le note floreali di rosa canina tipiche della varietà Aleatico si uniscono a quelle più fragranti e fruttate di pesca bianca, pompelmo rosa, lampone e litchi. Al palato è fine ed equilibrato, contraddistinto da un'ottima freschezza e sapidità: tornano le note fruttate percepite al naso, accompagnando un finale lungo, intenso ed elegante.