



A 2015

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2015

Clima

L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno freddo ed umido. Le temperature rigide e le abbondanti piogge hanno leggermente rallentato le operazioni di potatura terminata durante la prima settimana di marzo. L'abbondante disponibilità idrica del terreno e il rialzo termico registrato nel mese di aprile hanno contribuito ad un ottimo germogliamento e sviluppo vegetativo della piante. I mesi primaverili, hanno lasciato spazio ad un'estate tipicamente mediterranea, con alte temperature giornaliere e assenza di precipitazioni dando vita ad importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. L'insieme di questi fattori hanno permesso alle uve di raggiungere rapidamente la perfetta maturazione per la produzione di "A", anticipandone la vendemmia alla seconda settimana di settembre.



Vinificazione

Le uve provengono da vigneti selezionati e gestiti esclusivamente per la produzione di "A". Dopo la raccolta manuale effettuata in più riprese, le uve arrivate in cantina sono state diraspate e pigiate sofficemente. Il mosto con le sue bucce è stato messo a macerare a basse temperature per circa 4-6 ore. Questa breve macerazione a freddo ha favorito l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche più delicate, ottenendo così un mosto fresco, senza note astringenti e con una forte connotazione aromatica. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox di piccole dimensioni e fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16 c°. Terminata la fermentazione alcolica il vino è stato conservato sui propri lieviti fino all'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

Alla vista si presenta brillante di colore rosa scarico. Al naso le delicate note floreali di rosa sfumano lasciando spazio a quelle più fragranti di piccoli frutti rossi e agrumi. Al palato è elegante la sua sapidità si unisce armoniosamente con le note fruttate donandogli un'ottima persistenza.