Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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.

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 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.