



no image

## 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.