



no image

Clima

La stagione invernale dell'annata 2021 è stata caratterizzata da un clima piuttosto mite. Le temperature sono scese raramente al di sotto dello zero con scarsi fenomeni piovosi che si sono intensificati nel mese di marzo. Il germogliamento anticipato che si sarebbe verificato con queste condizioni climatiche, è stato rallentato attraverso la potatura eseguita tardivamente, che ha impedito all'eccezionale calo termico registrato ad aprile di causare danni rilevanti alla varietà Aleatico. Nonostante il clima generalmente caldo dei primi mesi estivi, le piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature permettendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia, avvenuta la terza settimana di settembre, è stata eseguita a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo le migliori uve, capaci di esprimere a pieno il carattere aromatiche dell'Aleatico.

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 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

Di colore rosa corallo tenue, “A” 2021 sorprende per la sua intensità aromatica: le note floreali di rosa tipiche della varietà si uniscono a sensazioni fragranti di albicocca, lamponi e litchi. Al palato freschezza e sapidità sono accompagnate da aromi fruttati, definendo un vino equilibrato ed elegante.