Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno, contraddistinto da temperature al di sotto della media e da assenza di piogge, ha preceduto una primavera mite e con sporadiche precipitazioni; queste condizioni climatiche hanno garantito il regolare germogliamento e fioritura della varietà Aleatico. L'estate, caratterizzata da un clima generalmente caldo e asciutto, ha messo a dura prova la vite che ha resistito bene allo stress idrico grazie al terreno di origine vulcanica; questo particolare suolo, caratterizzato da un'ottima microporosità, ha garantito le corrette riserve idriche, favorendo così la regolare crescita e sviluppo delle piante. Le piogge di fine agosto hanno abbassato le temperature permettendo una lenta e ottimale maturazione. La vendemmia, avvenuta la seconda 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 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, da vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

“A” 2020 si presenta brillante, di un colore rosa corallo tenue. Al naso le note di rosa, tipiche della varietà aleatico, si uniscono a delicati sentori di albicocca, litchi e di piccoli frutti rossi; completano il complesso bouquet sensazioni agrumate e di gelsomino, creando un’intensità aromatica sorprendente. Al palato la freschezza e la sapidità accompagnano le note fruttate donando ad “A” una straordinaria eleganza.