Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2019 è stata un'annata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo. Una stagione iniziata con un inverno mite, generalmente asciutto e con temperature raramente sotto lo zero. Le operazioni di potatura della varietà Aleatico sono terminate nella seconda decade di febbraio. In primavera l'aumento delle temperature è stato accompagnato da sporadici ma intensi fenomeni piovosi, sufficienti a integrare le riserve idriche del suolo. Queste condizioni climatiche hanno favorito un ottimo germogliamento e fioritura. L'estate è stata calda, asciutta e contraddistinta da temperature sopra la media nei mesi di luglio e agosto. Il naturale equilibrio vegeto produttivo dalle viti ha permesso di ottenere una buona produzione di Aleatico. Le uve hanno proseguito regolarmente il processo di maturazione e sono state raccolte durante la seconda settimana di settembre. La vendemmia è stata effettuata a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo le migliori uve, capaci di esprimere a pieno il proprio carattere varietale.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve, provenienti dai vigneti di Aleatico destinati esclusivamente ad "A", sono state diraspate e pigiate sofficemente. 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 di piccole dimensioni 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” 2019 si presenta brillante, di un colore rosa corallo tenue. Al naso è delicato, le note di rosa si fondono con quelle di piccoli frutti rossi creando un’intensità aromatica inconfondibile. Al palato sorprende per eleganza, sapidità e note fresche di frutti rossi capaci di donare ad “A” una straordinaria persistenza.

Premi all’Annata

Falstaff 91/100 GER