Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2009

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2009

Clima
L'anno 2009 è stato caratterizzato da un inverno con temperature miti e abbondanti precipitazioni che ha contribuito ad avere, nella prima metà del mese di aprile, un ottimo germogliamento delle piante. Dal 20 aprile al 15 maggio si sono registrate temperature molto più basse rispetto alla media; il freddo inusuale ha rallentato la fase vegetativa che, però, è ripresa con il caldo della seconda metà di maggio.
L'allegagione è avvenuta, come di consueto, nei primi giorni di giugno. Lo sviluppo vegetativo delle piante è continuato positivamente grazie ad un inizio estate abbastanza piovoso. Queste piogge hanno permesso alle piante di mantenere un buon equilibrio vegetativo anche nel caldo mese di agosto, garantendo una completa invaiatura. La buona escursione termica tra giorno e notte del mese di agosto ha consentito alle uve di maturare gradualmente e di arrivare al momento della raccolta sane e intatte. La vendemmia, avvenuta alla fine di settembre, si è svolta con il favore di un clima caldo e asciutto che ha permesso la raccolta dell\'uva nel momento migliore della sua maturazione. Il prodotto che ne è derivato ci regala un gusto equilibrato, dolce ed intenso.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve, raccolte perfettamente mature, sono state suddivise in due parti: una quota è stata immediatamente vinificata, l'altra è stata posta ad appassire per circa un mese, in locali asciutti e ben aerati, in modo da ottenere una maggiore concentrazione, sia aromatica che strutturale. Il processo di vinificazione è stato, comunque, il medesimo per entrambe le quote, una volta che le uve hanno raggiunto la cantina. Dopo una diraspapigiatura molto soffice, le uve hanno subito una criomacerazione per circa una settimana che ha contribuito all'estrazione del complesso patrimonio aromatico, del tipico colore e della struttura armonica e intensa. E' seguita, quindi, la separazione dalle bucce e la fermentazione alcolica del mosto a temperatura controllata (sotto i 20°C). Una volta raggiunto il livello zuccherino desiderato, la fermentazione alcolica è stata interrotta per mezzo dell'abbassamento repentino della temperatura. Il vino è stato conservato a bassa temperatura fino all'imbottigliamento.

Dati Storici

La Fattoria Aldobrandesca è situata vicino al borgo storico di Sovana nel sud della Toscana. La prima annata prodotta è il 1997. Questo vino si distingue per la sua personalità, per la sua piacevolezza e per la ricchezza di profumi ed aromi tipici del vitigno.

Note Degustative

Il vino presenta al naso note intense di rosa canina, thè, prugna matura e fragola. In bocca è avvolgente, pastoso, vellutato, con un retrogusto dominato dalle note tipiche fruttate e floreali del vitigno.