Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2010

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2010

Clima
L'inverno 2010 ha avuto un andamento climatico regolare, con temperature abbastanza rigide e frequenti giornate piovose. Il germogliamento delle piante è avvenuto, come di consueto, nella prima metà del mese di aprile. Le piogge e il clima insolitamente fresco che hanno caratterizzato la fine di maggio e l'inizio di giugno non hanno influito negativamente sull'allegagione, che si è verificata nella prima settimana di giugno come nella norma. Le piogge sopra citate hanno garantito alle piante le risorse per un ottimo sviluppo vegetativo che è proseguito in un'estate fresca e asciutta portandole così ad una completa e perfetta invaiatura. Un settembre caldo ed asciutto ha favorito la maturazione delle uve in grappoli forti, sani e dolcemente profumati. La raccolta, avvenuta alla fine di settembre con un clima favorevole, è stata graduale e mirata, ed ha permesso di portare in cantina un'uva perfetta per la vinificazione.

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 pigiatura molto soffice, le uve hanno subito una macerazione 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, tè, prugna matura e fragola. In bocca è avvolgente, pastoso, vellutato, con un retrogusto dominato dalle note tipiche fruttate e floreali del vitigno.