Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2011

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2011

Clima
L'inverno 2011 è stato caratterizzato da un clima regolare con temperature minime inferiori agli zero gradi, una eccezionale nevicata nel mese di febbraio e abbondanti piogge nel mese di marzo. Il germogliamento delle piante è avvenuto, come di consueto, nella prima metà del mese di aprile. Le piogge e il clima insolitamente fresco si sono protratti fino alla fine di maggio e l'inizio di giugno e non hanno influito negativamente sull'allegagione, che si è verificata come di consuetudine nella prima settimana di giugno. Le piogge e la nevicata hanno garantito alle piante le risorse per un ottimo sviluppo vegetativo che è proseguito durante l'estate fresca e asciutta portando 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, 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 lasciata ad appassire per circa un mese, in locali asciutti e ben aerati, in modo da ottenere una maggiore concentrazione, sia aromatica che strutturale. Una volta trasferite in cantina, il processo di vinificazione è stato il medesimo per entrambe le quote. 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 del vino 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 ha un colore rosso rubino, al naso si avvertono sentori che ricordano la confettura di frutta rossa fresca e di rosa; dal sapore intenso, è un vino ricco che presenta una perfetta armonia tra dolcezza e acidità.