Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2013

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2013

Clima
Stagione caratterizzata da un andamento climatico fresco. Le temperature miti primaverili e a inizio estate hanno contribuito ad un ritardo nel germogliamento che è iniziato alla fine del mese di aprile. L'assenza di elevati picchi termici estivi ha favorito una maturazione lenta ed il mantenimento di una forte connotazione aromatica.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve raccolte 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. 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 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

Dal colore rosso rubino presenta al naso note caratteristiche di rosa tipiche della varietà che sfumano su note più fruttate di prugna matura e fragola. Al palato è dolce e vellutato, con un retrogusto dominato da note tipiche della varietà.