Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2015

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2015

Clima
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno freddo ed umido. Le temperature rigide e le abbondanti piogge hanno leggermente rallentato le operazioni di potatura terminata durante la prima settimana di marzo. L'abbondante disponibilità idrica del terreno e il rialzo termico registrato nel mese di aprile hanno contribuito ad un ottimo germogliamento e sviluppo vegetativo della piante. I mesi primaverili, hanno lasciato spazio ad un'estate tipicamente mediterranea, con alte temperature giornaliere e assenza di precipitazioni dando vita ad importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le uve destinate all'immediata vinificazione in rosso sono state raccolte la prima settimana di ottobre, quelle destinate all'appassimento sono rimaste in campo e raccolte durante l'ultima settimana del mese.

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 sorprende per il suo colore rosso rubino intenso. Al naso le note di rosa canina sfumano su sentori che ricordano la confettura di frutta rossa fresca. In bocca è avvolgente, pastoso, vellutato, con una perfetta armonia tra dolcezza e acidità.