Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2017

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 è stata contraddistinta da un clima tendenzialmente caldo e secco. Dopo un inverno freddo e con leggere precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da temperature miti che hanno favorito il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione dell'Aleatico. Le temperature al di sopra della media stagionale e le scarse precipitazioni a partire dal mese di giugno per tutto il periodo estivo hanno determinato un anticipo nella maturazione delle uve. La vendemmia delle uve destinate alla produzione dell'Aleatico di Fattoria Aldobrandesca è stata anticipata alla prima settimana di ottobre in modo da preservare le tipiche note varietali.

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 il medesimo per entrambe le quote. Dopo una pigiatura soffice, le uve sono state trasferite in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la macerazione, decorsa in circa una settimana in modo da estrarre la componente aromatica oltre che il tipico colore. La fermentazione, che ha avuto luogo a temperatura controllata al di sotto dei 20 °C, è stata interrotta una volta raggiunto il livello zuccherino desiderato 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 si presenta brillante, di un colore rosso rubino intenso. Al naso è profondo e delicato, con i sentori floreali di rosa selvatica che lasciano spazio a piccoli frutti rossi maturi. Al palato è sorprende per il suo spiccato equilibrio tra dolcezza e freschezza.