Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2019

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2019

Clima
La 2019 è stata un'annata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo. Una stagione iniziata con un inverno mite, generalmente asciutto e con temperature raramente sotto lo zero. Le operazioni di potatura della varietà Aleatico sono terminate nella seconda decade di febbraio. In primavera l'aumento delle temperature è stato accompagnato da sporadici ma intensi fenomeni piovosi, sufficienti a integrare le riserve idriche del suolo. Queste condizioni climatiche hanno favorito un ottimo germogliamento e fioritura. L'estate è stata calda, asciutta e contraddistinta da temperature sopra la media nei mesi di luglio e agosto. Grazie al clima favorevole, le uve Aleatico destinate alla produzione di questo vino sono state lasciate in pianta qualche giorno in più e raccolte in leggera sur-maturazione in modo da migliorare la concentrazione e l'intensità aromatica. La vendemmia è iniziata durante la seconda decade di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve al momento della raccolta 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 a livello aromatico che di struttura. 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. Al naso è intenso e delicato: i sentori di rosa selvatica si uniscono a quelli di frutta rossa matura. Al palato sorprende per il suo spiccato equilibrio tra dolcezza e freschezza, con un retrogusto dominato dalle tipiche note varietali di rosa.