Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Aleatico 2022

Classificazione
Sovana DOC Superiore

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto rigido: copiosi fenomeni piovosi, più intensi nel mese di gennaio, e basse temperature che si sono protratte fino a marzo, hanno ritardato la ripresa vegetativa delle piante. Il clima primaverile, giunto leggermente in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stato contraddistinto da giornate miti e temperature al di sopra della media stagionale. Queste condizioni climatiche hanno favorito il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione della varietà Aleatico. Un'estate generalmente calda e tipicamente mediterranea, con pochissimi fenomeni piovosi, ha garantito una lenta e progressiva maturazione delle uve, ottenendo grappoli sani, fragranti e perfettamente maturi. La vendemmia dell'Aleatico è avvenuta la prima settimana di settembre ed è stata eseguita a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo le migliori uve, le più mature e capaci di esprimere a pieno il carattere e l'aromaticità varietale.

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, condotta 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

L'Aleatico 2022 si presenta brillante, nel suo classico colore rosso rubino. Al naso sorprende per la sua delicatezza: sentori di rosa selvatica si uniscono a quelli di fragola e ciliegia. Al palato colpisce per lo straordinario equilibrio tra dolcezza e freschezza, con un retrogusto dominato dalle tipiche note varietali di rosa e frutti rossi.