Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Aleatico 2020

Classificazione
DOC

Annata
2020

Clima
L'inverno, contraddistinto da temperature al di sotto della media e da assenza di piogge, ha preceduto una primavera mite e con sporadiche precipitazioni; queste condizioni climatiche hanno garantito il regolare germogliamento e fioritura della varietà Aleatico. L'estate, caratterizzata da un clima generalmente caldo e asciutto, ha messo a dura prova la vite che ha resistito bene allo stress idrico grazie al terreno di origine vulcanica; questo particolare suolo, caratterizzato da un'ottima microporosità, ha garantito le corrette riserve idriche, favorendo così la regolare crescita e sviluppo delle piante. Le piogge di fine agosto hanno consentito l'abbassamento delle temperature permettendo una lenta e regolare maturazione delle uve. La vendemmia, avvenuta la prima settimana di settembre, 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 tutta l'aromaticità dell'Aleatico.

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 2020 si presenta brillante, di un colore rosso rubino. Al naso sorprende per la sua delicatezza: sentori di rosa selvatica si uniscono a quelli fruttati di ciliegia e prugna. Al palato colpisce per il suo spiccato equilibrio tra dolcezza e freschezza, con un retrogusto dominato dalle tipiche note varietali di rosa.