

no image

Klima

Der Jahrgang 2015 war geprägt von einem kalten und feuchten Winter. Die strengen Temperaturen und die üppigen Niederschläge verzögerten ein wenig die Schnitтарbeiten, die in der ersten Märzwoche abgeschlossen wurden. Reiche Wasserreserven im Boden und der im April registrierte Anstieg der Temperaturen trugen dazu bei, dass das Austreiben und die vegetative Entwicklung der Pflanzen sehr gut verliefen. Der anschließende Sommer war typisch mediterran mit hohen Tagestemperaturen und ohne Niederschläge. So gab es kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die den den Beeren für “A” eine schnelle perfekte Reife ermöglichten. Die Lese fand früher als üblich schon in der zweiten Septemberwoche statt.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von ausgewählten Weinbergen, die ausschließlich für die Erzeugung von “A” kultiviert werden. Nach der Lese, die von Hand in mehreren Durchgängen erfolgte, wurden die Beeren entrappt und schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen wurde etwa 4 bis 6 Stunden bei niedrigen Temperaturen gemaischt. Diese kurze Kältemazeration begünstigte die Extraktion von Farbstoffen und den feineren aromatischen Substanzen, so dass ein frischer Most ohne adstringierende Noten von starker aromatischer Prägnanz gewonnen wurde. Dieser wurde in kleine Inox-Edelstahltanks gefüllt und durchlief dort die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16° C. Nach deren Abschluss ruhte der Wein auf seinen Hefen bis zur Abfüllung in Flaschen.

Geschichte

“A” bedeutet für die Familie Antinori die Herausforderung, einen Rosato-Wein von absoluter Qualität zu schaffen, erzeugt mit der Sorgfalt und der Leidenschaft, die aus der Liebe für ein so interessantes und geschichtsträchtiges Territorium und für eine alte traditionelle Varietät entstehen. Die markante Persönlichkeit der aromatischen Rebe Aleatico, kultiviert auf Böden vulkanischen Ursprungs, lässt einen faszinierenden delikaten Wein von außergewöhnlicher Eleganz entstehen.



Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in strahlendem hellem Rosaton. An der Nase verklingen delikate Blütennoten von Rose und machen duftenderen Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten Platz. Am Gaumen elegant; die Schmackhaftigkeit des Weines verbindet sich harmonisch mit Fruchtnoten und schenkt ihm so hervorragende Persistenz.