



no image

Klima

Auf den Winter, geprägt von unterdurchschnittlichen Temperaturen und dem Fehlen von Niederschlägen, folgte ein mildes Frühjahr mit sporadischem Regen. Diese Wetterbedingungen sorgten dafür, dass das Austreiben und die Blüte der Varietät Aleatico regulär verliefen. Der Sommer, allgemein heiß und trocken, stellte die Reben auf eine harte Probe, aber sie hielten dem Trockenheitsstress gut stand dank der vulkanischen Böden, die sehr speziell sind und eine hervorragende Mikroporosität aufweisen. Sie sicherten korrekte Wasserreserven und förderten so Regularität von Wachstum und Entwicklung der Pflanzen. Mit den Regenfällen Ende August gingen die Temperaturen zurück und ermöglichten so eine langsame optimale Reife. Die Lese in der zweiten Septemberwoche erfolgte in mehreren Durchgängen, indem auf dem Weinberg mehrmals immer nur die besten Trauben selektiert wurden, in denen der Aleatico-Charakter vollständig entfaltet war.

Weinbereitung

Die Trauben, die von ausschließlich für den "A" bestimmten Aleatico-Weinbergen stammen, wurden bei Eingang in der Kellerei entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most mit den Schalen durchlief eine Kältemazeration von etwa 4 bis 6 Stunden, die die Extraktion der Farbstoffe und feineren aromatischen Substanzen ermöglichte und die charakteristische Frische und aromatische Prägung bewahrte. Dann wurde er in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C stattfand. Nach deren Abschluss ruhte "A" in Edelstahl 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

“A” 2020 präsentiert sich strahlend in sanftem Korallenrosa. An der Nase verbinden sich die Noten von Rose, typisch für Aleatico, mit delikaten Anklängen an Aprikose, Litschi und rote Beeren; das Bouquet wird abgerundet von Zitrus- und Jasminnoten, die eine überraschende aromatische Intensität entstehen lassen. Am Gaumen begleiten Frische und Schmackhaftigkeit die fruchtigen Noten und verleihen dem “A” eine außergewöhnliche Eleganz.