

no image

Klima

2019 war ein von tendenziell warmem Wetter geprägter Jahrgang. Er begann mit einem milden und generell trockenen Winter, der kaum einmal Temperaturen unter Null brachte. Die Rückschnittarbeiten für die Varietät Aleatico waren in der zweiten Februardekade abgeschlossen. Der Temperaturanstieg im Frühjahr war begleitet von sporadischen, aber intensiven Regenfällen, die ausreichten, um die Wasserreserven in den Böden wiederherzustellen. Diese Wetterbedingungen begünstigten einen optimalen Verlauf des Austreibens und der Blüte. Der Sommer war warm und trocken mit überdurchschnittlichen Temperaturen in den Monaten Juli und August. Die Reben waren in einem natürlichen vegetativ-produktiven Gleichgewicht, so dass die Produktion von Aleatico gut war. Die Trauben setzten den Reifeprozess regulär fort und wurden in der zweiten Septemberwoche eingeholt. Die Lese erfolgte in mehreren Durchgängen, indem auf dem Weinberg mehrmals immer nur die besten Trauben selektiert wurden, in denen der varietale Charakter vollständig entfaltet war.

Weinbereitung

Nach Eingang der Trauben, die von ausschließlich für den "A" bestimmten Aleatico-Weinbergen stammen, in der Kellerei wurden sie 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 kleine 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" 2019 präsentiert sich strahlend in sanftem Korallenrosa. An der Nase ist er delikater, Noten von Rosenblüten verschmelzen mit denen von roten Beeren und lassen eine unverwechselbare aromatische Intensität entstehen. Am Gaumen überrascht der Wein mit seiner Eleganz, Schmackhaftigkeit und den frischen Noten von roter Frucht, die dem "A" außerordentliche Länge verleihen.

Awards

Falstaff 91/100 GER