

no image

Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem Winter mit Temperaturen tendenziell unter dem langjährigen Durchschnitt, häufigen Niederschlägen und einem Schneefall im Februar. Diese klimatischen Bedingungen sicherten die Bildung guter Wasserreserven in den Böden, die zusammen mit einem allgemein warmen Frühjahr ein früheres Austreiben und eine frühere Blüte des Aleatico in der dritten Maiwoche begünstigten. Schöne Tage und warmes Wetter im Sommer begleiteten den gesamten Vegetationszyklus der Reben und trugen zu einem sehr guten Fruchtansatz der Varietät bei. Der Temperaturrückgang und gelegentlicher Regen Ende August verlangsamten den Reifeprozess der Beeren. Die Aleatico-Lese fand in der dritten Septemberwoche statt, etwas später als im Durchschnitt. Sie erfolgte in mehreren Durchgängen, indem immer wieder auf den Weinberg zurückgekehrt wurde, um nur die besten Trauben auszuwählen, die den rebsortentypischen Charakter zu vollem Ausdruck bringen konnten.

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" 2018 präsentiert sich strahlend in sanftem Korallenrosa. An der Nase überzeugt er durch seine Intensität, die rebsorten typischen Noten von Rose verbinden sich mit einem angenehmen Eindruck von roten Beeren. Am Gaumen überrascht der Wein mit seiner typischen Frische und Länge, geprägt von hervorragender Schmackhaftigkeit und Noten roter Beeren im Finale.

Awards

Falstaff 91/100 GER