



A 2016

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2016

Clima

Il clima dell'annata 2016 è stato caratterizzato da un inverno freddo e piovoso, con temperature lievemente inferiori rispetto alla media stagionale. Le basse temperature si sono protratte per tutta la prima parte del periodo primaverile rallentando il germogliamento delle piante e la ripresa vegetativa della varietà Aleatico. A questa primavera tendenzialmente fresca ha fatto seguito un'estate calda e asciutta che ha consentito una maturazione lenta e regolare delle uve, riequilibrando l'andamento stagionale. Il buon clima si è protratto fino a metà settembre, permettendo la vendemmia delle uve Aleatico in ottime condizioni di salute e maturazione.



Vinificazione

Le uve provengono da vigneti selezionati e gestiti esclusivamente per la produzione di "A". Dopo la raccolta manuale, effettuata in più riprese, le uve arrivate in cantina sono state diraspate e pigiate sofficemente. Il mosto con le sue bucce è stato messo a macerare a basse temperature per circa 4-6 ore. Questa breve macerazione a freddo ha favorito l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche più delicate, ottenendo così un mosto fresco, senza note astringenti e con una forte connotazione aromatica. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox di piccole dimensioni e fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16 c°. Terminata la fermentazione alcolica il vino è stato affinato sui propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Dati storici

"A" rappresenta la scommessa della famiglia Antinori nella produzione di un vino rosato di assoluta qualità, realizzato con la cura e la passione che nascono dall'amore per un territorio ricco di fascino e storia e da una varietà antica e tradizionale. Il carattere spiccato dell'Aleatico, uva aromatica, coltivata su terreni di origine vulcanica, dà vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.

Note Degustative

Alla vista si presenta di colore rosa tenue brillante. Al naso le delicate note floreali di rosa sfumano, lasciando spazio agli aromi più fragranti di piccoli frutti rossi. Al palato è elegante, la sua sapidità si unisce armoniosamente alle note fruttate conferendogli un'ottima persistenza.