



no image

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno con temperature tendenzialmente al di sotto della media storica, da frequenti precipitazioni e da un evento nevoso nel mese di febbraio. Queste condizioni climatiche hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel suolo che, unite ad una primavera generalmente calda, hanno favorito un anticipo del germogliamento e della fioritura dell'Aleatico, avvenuti durante la terza settimana di maggio. Le belle giornate ed il clima caldo del periodo estivo hanno accompagnato tutto il ciclo vegetativo delle vite contribuendo ad un'ottima allegagione della varietà. L'abbassamento delle temperature e qualche sporadica precipitazione registrate durante la fine di agosto hanno rallentato il processo di maturazione delle uve. La raccolta dell'Aleatico è avvenuta durante la terza settimana di settembre, leggermente in ritardo rispetto alla media. La vendemmia è stata effettuata a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo le migliori uve, capaci di esprimere a pieno il proprio carattere varietale.

Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve, provenienti dai vigneti di Aleatico destinati esclusivamente ad "A", sono state diraspate e pigiate sofficemente. Il mosto con le sue bucce ha effettuato una macerazione a freddo per circa 4-6 ore, permettendo l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche più delicate, preservando la caratteristica freschezza e connotazione aromatica. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox di piccole dimensioni dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16 °C. "A" ha riposato in acciaio fino al momento dell'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, coltivato su terreni di origine vulcanica, dà vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.



Note Degustative

“A” 2018 si presenta brillante, di un colore rosa corallo tenue. Al naso spicca per la sua intensità, le tipiche note varietali di rosa si uniscono a piacevoli sensazioni di piccoli frutti rossi. Al palato sorprende per la caratteristica freschezza e persistenza, contraddistinto da un’ottima sapidità e da note di piccoli frutti rossi sul finale.

Premi all’Annata

Falstaff 91/100 GER