



no image

## Clima

L'annata 2017 è stata contraddistinta da un clima tendenzialmente caldo e secco. Dopo un inverno freddo e con leggere precipitazioni, la primavera è stata caratterizzata da temperature miti che hanno favorito il regolare germogliamento e l'ottima fioritura e allegagione dell'Aleatico. Le temperature al di sopra della media stagionale e le scarse precipitazioni a partire dal mese di giugno per tutto il periodo estivo hanno determinato un anticipo nella maturazione delle uve. La raccolta è stata effettuata a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo le migliori uve. La vendemmia è iniziata in anticipo, durante la prima settimana di settembre, per preservare la caratteristica freschezza, sapidità e le tipiche note varietali dell'Aleatico.

## 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 ad una temperatura controllata di 16 °C. Successivamente "A" ha riposato 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, coltivato su terreni di origine vulcanica, dà vita ad un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.



## Note Degustative

“A” 2017 si presenta brillante, di un colore rosa tenue. Al naso è delicato, le tipiche note varietali di rosa si uniscono a fragranti sentori di piccoli frutti rossi. Al palato sorprende per la sua eleganza e persistenza, caratterizzato da un’ottima sapidità ben in equilibrio con le note di frutta.

## Premi all’Annata

**Luca Maroni** 92/100 IT