



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