



Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2020

Classificazione

DOCG riserva

Annata

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der nur Ende März von einer kurzen Kälteperiode geprägt war. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einem deutlich früheren Austreiben der Reben, ohne jedoch das Wachstum zu beeinträchtigen, das dank der durchschnittlich regnerischen und recht kühlen zweiten Hälfte des Frühjahrs optimal verlief. Der Sommer war warm ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, die eine optimale Entwicklung der Trauben ermöglichten. Der September, in dem die Lesearbeiten begannen, brachte vor allem in seinem letzten Teil intensiveren Regen, der jedoch die Qualität der Lese nicht beeinträchtigte: die Niederschläge waren hilfreich, um die phenolische Reife der Beeren bestmöglich zum Abschluss zu bringen. Die Lese begann in der zweiten Septemberhälfte mit Sangiovese und schloss in der ersten Oktoberwoche mit den anderen komplementären Varietäten.



Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 28 bis 30 °C die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration mit mechanischen Eingriffen zur kontrollierten Extraktion von Aromen, Struktur und sanften Tanninen dauerte etwa 10 bis 14 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für Sangiovese in Edelstahltanks und für einige Partien der anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Weine assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahrsende 2022 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen begann im August 2022.

Geschichte

Villa Antinori ist vor allem eine Idee, eine bestimmte Art, die Erzeugung von Weinen zu konzipieren: als Versuch und Entwicklung einerseits, als historischen Wert andererseits. Sangiovese und andere komplementäre Rebsorten erweisen einem historischen Etikett und einem Wein von langer Tradition die Ehre: dieser Name hat in der Tat eine fast hundertjährige Geschichte und wurde erstmals mit dem Jahrgang 1928 produziert. Mit der Eröffnung der neuen Kellerei Antinori im Chianti Classico war es der Wunsch der Familie, einen klassischen Toskaner über eine delikate und gleichzeitig kraftvolle und elegante Riserva neu zu interpretieren.

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase besticht er durch Noten von Kirsche und Zuckerwatte im Wechsel mit Blütennoten von Veilchen und Saft von roten Orangen. Das Bouquet wird abgerundet von Rostnuancen im Zusammenspiel mit delikaten Aromen von Oud, dem Holz der Götter aus dem Adlerholzbaum. Am Gaumen ein samtiger Auftakt, der sich dann in einem schmackhaften und anhaltenden Schluck ausbreitet und an Gewürznoten von süßem Tabak und Bitterschokolade erinnert.