Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2021

Classificazione

DOCG riserva

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 im Chianti Classico begann mit einem nicht allzu kalten, aber recht regnerischen Winter bis zum März. Die Wetterbedingungen zu Beginn des Frühjahrs waren günstig, so dass die Reben frühzeitig austrieben. Danach verlangsamte sich die vegetative Entwicklung, da der April allgemein kühl und trocken war. Die Monate Mai und Juni waren regulär und nicht zu warm und brachten einige Regenfälle, so dass eine hervorragende Blüte und ein guter Fruchtansatz gesichert waren. Der Sommer schloss sich mit allgemein heißem und trockenem Wetter an, vor allem im August, der aber in seiner letzten Phase von einigen Regenfällen geprägt war, die den Reben einen optimalen Start in den Reifeprozess ermöglichten. Die Monate September und Oktober hingegen waren ideal, sonnig, nicht zu heiß und ventiliert; kühle Nächte ließen die Trauben gesund und unter optimalen Bedingungen reifen, so dass schon ein Jahrgang von hoher Qualität vermutet werden konnte. Die Lese begann mit Sangiovese in der zweiten Septemberhälfte und schloss in der zweiten Oktoberwoche mit den komplementären Rebsorten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von 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 Partien assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahrsende 2023 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen begann im Juli 2023.

Geschichte

Villa Antinori ist vor alle 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 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase Eröffnung mit frischen Noten von Granatapfel, Kirsche und Orangenschale, begleitet von fast pikanten Ingwernoten; ein blumiger Hintergrund von Lavendel, Rosenblüten und delikaten Balsamnuancen von weißem Moschus vervollständigt das Bouquet. Am Gaumen entwickelt sich der vertikale Auftakt in Schmackhaftigkeit, während sanfte Tannine ein intensives und entspanntes Finale mit warmen Kakaonoten begleiten.