

no image

Klima

Herbst und Winter waren in der Zone des Chianti Classico geprägt von häufigem Regen und strengen Temperaturen; besonders zum Ende des Jahres gab es auch einige Schneefälle, die sich bis in die erste Märzhälfte wiederholten. Dieser klimatische Verlauf bedeutete eine sehr gute vegetative Ruhephase für die Pflanzen, was zusammen mit den Niederschlägen zu Beginn des Frühjahres das Austreiben gegenüber dem langjährigen Durchschnitt verzögerte. Die Monate April, Mai und Juni, entscheidend für Entwicklung und Wachstum der Pflanzen, waren sehr regnerisch bei unterdurchschnittlichen Temperaturen, so dass eine allgemeine Verlangsamung im Zyklus der Reben aller kultivierten Varietäten eintrat. Der Sommer begann im Juli mit hohen Temperaturen und trockenem Wetter, die zu einer sehr guten Entwicklung der Trauben und zu einem Wiederaufholen des Vegetationszyklus beitrugen. In den letzten Julitagen und der ersten Augushälfte änderte sich das Wetter, es wurde recht kühl und es gab drei Regenfälle, die den Prozess des Farbansatzes erneut verlangsamten. Dieser Verlauf der Jahreszeit zwang zu sorgfältiger Selektion der Trauben, um die Produktion pro Pflanze einzuschränken und vor allem die Gesundheit der Beeren zu sichern. Die Lese begann in der letzten Septemberdekade. In diesem Monat wechselten sich warme, windige und sonnige Tage mit einigen, zum Teil auch intensiven, Regenfällen ab, auf die aber immer kräftige Nordwinde folgten, die die Beeren und das Mikroklima in den Weinbergen schnell wieder trockneten. In dieser Zeit schloss Sangiovese seine Reife ab, und frische Nächte und immer noch warme Tage ermöglichten es beiden Rebsorten, die phenolische Reife zu entwickeln.

Weinbereitung

Die Beeren wurden entrappt, schonend zerdrückt und in spezielle temperaturkontrollierte Tanks gegeben. Die alkoholische Gärung verlief schnell mit einer Mazeration von etwa 12 Tagen unter Remontagen und Untertauchen des Tresterhutes zur Extraktion von Farbe und süßen Tanninen. Die Gärtemperaturen lagen nie über 30° C. Mit dem Abstich wurde der Wein für den Ausbau von zwölf Monaten in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche umgefüllt; in dieser Zeit fand auch die malolaktische Gärung statt. Eine Partie des Weins wurde zu Beginn des Frühjahres in Eichenfässer travasiert, um die Tannine noch weicher zu machen. Zu Beginn des Sommers wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort einige Monate.

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

Der Villa Antinori Chianti Classico Riserva ist von intensiver rubinroter Farbe. An der Nase ein Duft von Frucht und Gewürz. Die leichten Nuancen der Passage in Holz betonen die Noten von Kirsche und roten Früchten, die typisch für Sangiovese sind. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, die Tannine sind gut aufgestellt und reif. Der Nachgeschmack ist trocken, vibrierend und mineralisch, typisch für den Chianti Classico.

Awards

Wine Advocate 90/100 USA