



no image

## Klima

Der Jahrgang 2018 begann im Chianti Classico mit einem hinsichtlich der Temperaturen wie der Niederschläge recht regulären Winter. Trotz dieser klimatischen Bedingungen setzte das Austreiben in den Weinbergen eine Woche früher als im langjährigen Durchschnitt des Territoriums ein. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war geprägt von häufigem Regen bei Temperaturen, die leicht unter dem Üblichen lagen, während die Monate Juni und Juli trocken und recht heiß waren, jedoch ohne Extrembedingungen. Ein paar Regenfälle im August und eine trockene und ventilierte Phase im September und Oktober ermöglichten den Beeren ideale Reife und sicherten guten Zuckergehalt und hervorragende polyphenolische Reife. Die Lese begann um Mitte September.

## Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 30 °C die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration mit mechanischen Eingriffen zur kontrollierten Extraktion von Aromen, Struktur und sanften Tanninen dauerte etwa 12 bis 15 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für Sangiovese in Edelstahltanks und für die anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Partien assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahr 2020 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Juli 2020.

## 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 2018 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich fruchtige Noten von Susine und Sauerkirsche begleitet von Balsam- und Minzenoten und einem komplexen Eindruck von Gewürz, Kakao und Tabak. Der Auftakt am Gaumen ist weich und umhüllend; sanfte Tannine schenken dem schmackhaften und anhaltenden Finale Länge.