



no image

Klima

Nach tendenziell mildem Herbst- und Winterwetter mit geringen Niederschlägen begann im Chianti Classico das Frühjahr 2016 im Zeichen schönen Wetters, so dass das Austreiben etwa 10 Tage früher als im langjährigen Durchschnitt einsetzte. Ab Mai und in der ersten Junihälfte waren Regenfälle und im Durchschnitt kühle Temperaturen zu verzeichnen, die jedoch keine Auswirkungen auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatten. Bis Ende August war der Sommer warm, trocken und ohne Spitzentemperaturen: optimale Bedingungen zur Bewahrung eines ausgezeichneten vegetativ-produktiven Gleichgewichts und zur Gewährleistung eines kontinuierlichen Wachstums der Trauben. Die Lesemonate waren regulär mit einigen Regenfällen im Wechsel mit langen sonnigen und ventilierten Phasen, was einen idealen Reifeprozess für alle Varietäten ermöglichte. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit den komplementären Varietäten und endete in der ersten Oktoberwoche.

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 15 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für die Sangiovese-Partien in Edelstahltanks und für die anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Parteien assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahr 2019 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Juli 2019.

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 2017 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase entfalten sich Noten von Pflaume und Quitte in schöner Harmonie mit Gewürzanklängen an Lorbeer, Kakao und weißen Pfeffer und Balsamnoten von Eukalyptus und Minze. Am Gaumen ist der Wein lebhaft, geprägt von weichem Auftakt und schmackhaftem anhaltendem Finale, in dem alle an der Nase wahrgenommenen Aromen einen Widerhall finden.