

no image

## Klima

Der Klimaverlauf 2015 war extrem regulär und entsprach in den Jahreszeiten dem typischen Verlauf des Territoriums des Chianti Classico. Auf einen recht kalten und relativ trockenen Winter folgte ein in den Monaten März und April tendenziell feuchtes Frühjahr mit regulären Temperaturen, die eine perfekte vegetative Entwicklung und eine hervorragende Phase der Blüte und des Fruchtansatzes sicherten. Der Sommer war warm, insbesondere im Juli, der von hohen Spitzentemperaturen geprägt war; die Nächte blieben trotzdem frisch, so dass die Trauben ohne besonderen Stress wachsen konnten. Der August, ebenfalls warm, brachte aber einige Niederschläge, die einen optimalen Beginn der Reife unterstützten. Die Lese erfolgte ab der zweiten Septemberhälfte bei trockenem und ventiliertem Klima.

## 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 Sauvignon-Partien 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 2017 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Juli 2017.

## 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 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase markante intensive Fruchtnoten von reifer Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren mit angenehmen und gut integrierten Aromen von getoastetem Holz, Tabak und einer leichten Balsamspur. Am Gaumen umhüllend, vibrierend, schmackhaft und mit weichen samtigen Tanninen. Langes und anhaltendes Finale.

## Awards

**Wine Spectator** 94/100 USA **Wine Advocate** 91/100 USA