



no image

Klima

Ein Jahrgang, der während des Winters und im gesamten Sommer von Regenknappheit geprägt war; eine Ausnahme bildeten nur der April und die ersten Maitage, in denen der Regen das reguläre Wachstum der Reben sicherte. Der heiße Sommer ließ die Lesen von Merlot und Syrah früher als sonst Anfang September stattfinden. Die Lesen von Sangiovese und Cabernet hingegen begannen in den letzten Septembertagen und waren Anfang Oktober abgeschlossen. Die Beeren waren gesund und von hervorragender Qualität.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung einen Tag nach dem Zerdrücken einsetzte und fünf bis sieben Tage dauerte; die Mazeration nahm acht bis zwölf Tage in Anspruch. Bei den Cabernet- und Sangiovesetrauben lagen die Gärtemperaturen nicht über 28° C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen begünstigt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Substanzen 25° C nicht überschritten. Der Wein durchlief die malolaktische Gärung in den Monaten Oktober und November, anschließend wurde er 12 Monate in Barriques aus französischer, ungarischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Danach wurde er in Flaschen abgefüllt, in denen er weitere 8 Monate verfeinerte.

Geschichte

Der Villa Antinori wurde erstmals 1928 von Marchese Niccolò Antinori, dem Vater von Piero Antinori, als produziert, Symbolwein des Hauses Antinori, wie vielleicht kein anderer Wein imstande, Geschichte, Identität und Kontinuität der Familie zu repräsentieren. *“Er heißt Villa Antinori. Ein Roter von toskanischem Blut [...], gepflanzt, gereift und gelesen auf unseren Weinbergen der toskanischen Güter und anschließend vinifiziert und gealtert im Hause Antinori.”* Zitat Piero Antinori



Verkostungsnotizen

Rubinrote Farbe. Intensives und komplexes Bouquet, das an reife rote Frucht, süße Gewürze und Trockenobst erinnert. Am Gaumen zeigt der Wein guten Körper, er ist rund mit weichen und samtigen Tanninen. Das Finale ist lang und schmackhaft.

Awards

James Suckling 91/100 USA **Wine Advocate** 90+/100 USA