Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'autunno e il successivo inverno nella zona del Chianti Classico sono stati caratterizzati da piogge frequenti e temperature rigide; specialmente nella parte finale dell'anno si sono verificati alcuni eventi nevosi che si sono ripetuti fino alla prima metà di marzo. Questo andamento climatico ha favorito un ottimo riposo vegetativo delle piante, che insieme alle precipitazioni di inizio primavera, ha portato ad un ritardo nel germogliamento rispetto alla media. I mesi di aprile, maggio e giugno, cruciali per lo sviluppo e la crescita delle piante, sono stati caratterizzati da elevata piovosità accompagnata da temperature inferiori alla media, tanto da provocare un generalizzato ritardo nel ciclo della vite su tutte le varietà coltivate. L'estate, iniziata nel mese di luglio con le alte temperature e il clima asciutto, ha contribuito ad un ottimo sviluppo dei grappoli e ad un recupero del ciclo vegetativo. Negli ultimi giorni di luglio e nella prima metà di agosto le condizioni climatiche sono mutate, con temperature piuttosto basse e tre eventi piovosi che hanno nuovamente rallentato il processo di invaiatura. L'andamento stagionale ha imposto un attento lavoro di selezione delle uve, mirato a contenere la produzione per pianta e soprattutto la sanità dei grappoli. La raccolta è avvenuta durante l'ultima decade di settembre, mese che ha alternato giornate calde, ventose e soleggiate ad alcuni eventi piovosi, talvolta anche intensi, ma sempre seguiti da forti venti settentrionali che hanno rapidamente asciugato le uve ed il microclima dei vigneti. In questo periodo il Sangiovese ha perfezionato la sua maturazione grazie a notti fresche e giornate ancora calde che hanno permesso alle varietà di far evolvere la maturazione fenolica.

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice e messe in appositi serbatoi termocondizionati. La fermentazione alcolica ha avuto un decorso rapido con la macerazione che è durata circa 12 giorni, con rimontaggi e bagnature del cappello atte a estrarre colore e tannini dolci. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 30°C. Alla svinatura il vino è stato introdotto in barriques di rovere francese e ungherese per un affinamento di 12 mesi, periodo nel quale si è svolta anche la fermentazione malolattica. Una parte del vino è stata travasata all'inizio della primavera in botti di rovere per ammorbidire ulteriormente i tannini. Il vino è stato imbottigliato ad inizio estate e affinato in bottiglia per alcuni mesi.

Dati Storici

Villa Antinori è prima di tutto un'idea, un modo di concepire la produzione vinicola: come sperimentazione ed evoluzione da una parte, come valore storico dall'altra. Sangiovese ed altre varietà complementari rendono omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione: questo nome ha, infatti, quasi cento anni di storia, ed è stato prodotto per la prima volta con l'annata 1928. Con l'inaugurazione della cantina Antinori nel Chianti Classico, la famiglia ha voluto reinterpretare un classico toscano, attraverso una Riserva delicata ed allo stesso tempo decisa ed elegante.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il Villa Antinori Chianti Classico Riserva ha un colore rosso rubino intenso. Al naso il profumo è fruttato e speziato. Le lievi sfumature del passaggio in legno enfatizzano le note di ciliegia e frutti rossi tipiche del Sangiovese Al palato il vino è equilibrato, i tannini sono ben disposti e maturi. Il retrogusto è asciutto, vibrante e minerale, tipico del Chianti Classico.

Premi all'Annata

Wine Advocate 90/100 USA