



no image

Clima

L'autunno e l'inverno 2010 nel Chianti Classico sono stati caratterizzati da un andamento climatico prevalentemente piovoso e freddo; i primi mesi del 2011, per contro, sono stati asciutti e l'inizio della primavera ha portato un clima mite. Il caldo di inizio aprile ha anticipato il germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media della zona. La stagione vegetativa è proseguita in modo favorevole, con poche piogge e temperature miti; il clima fresco del mese di luglio ha riallineato le fasi fenologiche delle piante. Le viti hanno risentito del clima caldo che ha caratterizzato i mesi di agosto e settembre. Le operazioni di raccolta sono iniziate nella seconda decade di settembre con le uve Merlot, che sono state vendemmiate tra il 12 ed il 20 settembre. Durante questo periodo, il Sangiovese e il Syrah hanno completato il processo di maturazione fino ad essere raccolti nell'ultima settimana del mese. L'accurata selezione dei grappoli al momento della raccolta è stata determinante per tutte le varietà: sono state vinificate uve di ottimo potenziale che hanno sin da subito prodotto mosti ricchi in colore, dagli ottimi profumi e identità varietale, aspetto di primaria importanza per la produzione di vini di alta qualità.

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La fermentazione alcolica ha avuto un decorso rapido con un brevissimo tempo di latenza dei lieviti inoculati che ha permesso di ottenere un vino dal profumo intenso; la macerazione, è durata circa 12 giorni, compiendo rimontaggi e bagnature del cappello, atte a estrarre colore e tannini dolci. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 30°C. Il vino è stato mantenuto diviso in lotti e solo in contenitori di legno fino al momento della realizzazione del blend avvenuta nella primavera del 2013; il vino è maturato in botte per il 60% e per la restante parte in barriques (prevalentemente in barriques francesi e ungheresi di II e III passaggio e una piccola quota in barriques nuove ungheresi). Il Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2011 è stato imbottigliato nel mese di luglio 2013 nella cantina Antinori nel Chianti Classico a Bargino.

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.



Note Degustative

Il Villa Antinori Rosso Chianti Classico DOCG Riserva 2011 presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano intense note di frutti rossi, mirtillo e lampone, seguite da delicate note boisé e spezie in chiusura, che ricordano il chiodo di garofano. Al palato il vino ha un ingresso vibrante, strettamente legato al territorio. I tannini sono dolci e presenti. Il retrogusto è fruttato ed il boisé perdura a lungo nel tempo.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 91/100 USA **Antonio Galloni** 90/100 USA