



no image

## Clima

Dopo un autunno mite ed asciutto, la stagione invernale è stata caratterizzata, soprattutto nei mesi di Gennaio e Febbraio, da temperature fredde e piovosità regolare. In particolare, nella prima metà di Febbraio le temperature si sono abbassate e vi sono stati fenomeni nevosi, che comunque non hanno arrecato alcun problema alle piante. La primavera è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che germogliamento e fioritura sono decorsi con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti; i mesi di Aprile e Maggio, per contro, hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da Giugno e fino a tutto il mese di Agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e peso dei grappoli. Le piogge degli ultimi giorni di Agosto hanno riequilibrato i vigneti, consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di maturazione. I mesi di Settembre ed Ottobre, entrambi miti e mediamente piovosi, hanno permesso alle uve di evolvere sia nella maturazione zuccherina, che in quella tecnologica e fenolica; le raccolte si sono concentrate nel periodo compreso tra il 20 Settembre ed i primi giorni di Ottobre.

## Vinificazione

Le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La fermentazione alcolica ha avuto un decorso rapido, permettendo di ottenere un profumo molto netto; 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 blend realizzato al termine della fermentazione malolattica è stato affinato in legno fino alla primavera 2014; per la fase di affinamento sono state usate sia botti che barriques: 60% botte e 40% barriques (barriques nuova ungherese e barriques francese di II e III passaggio). Il Villa Antinori Rosso Chianti Classico Riserva 2012 è stato imbottigliato nel mese di luglio 2014 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 Rosso Chianti classico Riserva 2012 ha un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone che ben si amalgamano alle note di ciliegia. Un leggero boisè sfuma nelle note speziate di cannella e canditi. Al palato ha un ingresso armonico, rotondo con una leggera presenza acidica, tipica del Sangiovese e del territorio di provenienza. I tannini setosi ma allo stesso tempo vibranti, lo rendono molto piacevole nel finale. Il retrogusto fruttato e le note boisè perdurano nel tempo.

## Premi all'Annata

**Wine Enthusiast** 91/100 USA **James Suckling** 92/100 USA **Antonio Galloni** 90/100 USA **Wine Advocate** 90/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA **Gambero Rosso** 2 Bicchieri Italia **I Vini di Veronelli** Trifoglio Rosso Italia