



no image

Clima

La stagione 2019 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno piuttosto freddo e con scarse precipitazioni, e un inizio di primavera fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata calda, senza eccessi termici, e caratterizzata da piogge leggermente superiori alla media che hanno permesso alle piante una corretta crescita sia della vegetazione che dei grappoli. A partire dalla fine di agosto e durante i mesi di settembre e ottobre, il clima regolare ha consentito la perfetta maturazione di tutte le varietà. La raccolta, avvenuta in un contesto climatico ideale, ha avuto luogo a partire dalla seconda decade di settembre, iniziando con il Sangiovese, ed è terminata l'11 ottobre.

Vinificazione

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate in maniera soffice, sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore a 30 °C. La macerazione è durata circa 12-15 giorni, durante i quali sono stati effettuati interventi meccanici volti all'estrazione controllata di aromi, struttura e tannini dolci. Al termine della fermentazione malolattica, svolta in serbatoi di acciaio inox per il Sangiovese e per alcuni lotti delle altre varietà in barrique di secondo e terzo passaggio, le varie masse sono state assemblate e hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2021. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di agosto 2021.

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

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso sentori di piccoli frutti rossi e aromi floreali di lavanda si uniscono a toni speziati di chiodi di garofano e tabacco dolce; completano il ricco bouquet sensazioni di grafite, cioccolata bianca e menta. L'ingresso al palato è avvolgente: i tannini dolci sono sostenuti da una buona freschezza che accompagna verso un finale in cui ritornano le note percepite al naso.