



no image

Clima

L'andamento climatico del 2015 è stato estremamente regolare ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio del Chianti Classico. L'inverno piuttosto freddo e relativamente asciutto ha preceduto una primavera tendenzialmente umida nei mesi di marzo ed aprile, contraddistinta da temperature regolari capaci di garantire il perfetto sviluppo vegetativo ed ottime fasi di fioritura ed allegagione. L'estate è stata calda, in particolare durante luglio, mese caratterizzato dai picchi di calore più elevati; le notti sono rimaste comunque fresche favorendo l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, caldo ma contraddistinto da alcune precipitazioni, ha garantito un perfetto avvio di maturazione. La raccolta è avvenuta a partire dalla seconda metà di settembre, in giornate asciutte e ventilate.

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 ad una temperatura controllata non superiore a 30° C. La macerazione è durata circa 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 ed in barriques di secondo e terzo passaggio per le altre varietà, i vari lotti sono stati assemblati ed hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande ed in parte in barrique, fino alla primavera 2017. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di luglio 2017.

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 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note fruttate di ciliegia matura, mirtillo rosso e frutti di bosco unite a gradevoli e ben integrati aromi di legno tostato, tabacco ed una leggera punta balsamica. Al palato è avvolgente, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale.

Premi all'Annata

Wine Spectator 94/100 USA **Wine Advocate** 91/100 USA