



Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2022

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 im Chianti Classico war geprägt von unterdurchschnittlichen Niederschlägen bis August und einem Frühjahr und einem Sommer, die tendenziell heiß waren, Juni und Juli mit Temperaturen über den historischen Daten des Territoriums. Den Pflanzen gelang es, sich unter diesen klimatischen Bedingungen selbst zu regulieren. Austreiben und Blüte waren regulär, und sie hielten den heißesten Monaten sehr gut Stand: zum Zeitpunkt des Farbansatzes zeigten sie sich in idealem vegetativ-produktivem Zustand. Die Regenfälle und der daraus folgende Temperaturrückgang Mitte August brachten hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede mit sich, so dass die Reifephase bestmöglich begann. Optimale Wetterbedingungen in den Herbstmonaten sicherten eine Lese von bester Qualität. Diese erfolgte in der zweiten Septemberhälfte für Sangiovese und schloss in der zweiten Oktoberwoche mit den anderen komplementären Varietäten.



Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nie über 28 bis 30 °C die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration mit mechanischen Eingriffen zur kontrollierten Extraktion von Aromen, Struktur und sanften Tanninen dauerte etwa 10 bis 14 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für Sangiovese in Edelstahltanks und für einige Partien der anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Partien assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahrsende 2024 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen begann im Juli 2024.

Geschichte

Villa Antinori ist vor allem eine Idee, eine bestimmte Art, die Erzeugung von Weinen zu konzipieren: als Versuch und Entwicklung einerseits, als historischen Wert andererseits. Sangiovese und andere komplementäre Rebsorten erweisen einem historischen Etikett und einem Wein von langer Tradition die Ehre: dieser Name hat in der Tat eine fast hundertjährige Geschichte und wurde erstmals mit dem Jahrgang 1928 produziert. Mit der Eröffnung der neuen Kellerei Antinori im Chianti Classico war es der Wunsch der Familie, einen klassischen Toskaner über eine delikate und gleichzeitig kraftvolle und elegante Riserva neu zu interpretieren.

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2022 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er schmeichelnd, mit changierenden Noten von Brombeere, Mispelkonfitüre und Himbeergelee, die mit eleganten Impressionen von Tabak und einer süßen frischen Nuance von Lakritz, Zitronat und Kakaopulver verschmelzen. Am Gaumen betonen seidige, sanfte und schmackhafte Tannine die Ausgewogenheit zwischen dem vollen umhüllenden Auftakt und dem vertikalen, langen und raffinierten Finale, geprägt von delikaten Noten von Blütenblättern der Rose und schwarzem Tee.