



Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2023

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang

2023

Klima

Im Chianti Classico begann die klimatische Saison 2023 mit einem durchschnittlich kalten und trockenen Winter, insbesondere in der Endphase im März, so dass das Austreiben der Reben zu den seit jeher gewohnten Zeiten stattfand. Ab Ende April erforderte das kühle und regnerische Wetter, das bis in die zweite Junidekade anhielt, besonderen Einsatz bei der Pflege der Weinberge, um eine gute vegetativ-produktive Ausgewogenheit der Reben mit lockerwüchsigen Trauben und kleinen Beeren zu erreichen. Der Sommer war allgemein warm und trocken ohne extreme Spitzentemperaturen. Im August sorgte moderater Regen für einen Temperaturrückgang und ermöglichte es den Trauben, den Reifeprozess bestmöglich zu beginnen und abzuschließen. September und Oktober verliefen regulär, so dass Trauben von großem Potenzial entstanden. Die Lese begann in der zweiten Septemberhälfte mit 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 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 Weine assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahrsende 2025 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen begann im Juli 2025.

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 2023 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich Impressionen von Schattenmorelle und kandierter Orange mit süßen Anklängen an Vanille und Puderzucker und lassen dabei Raum für Nuancen von Rosen- und Malvenblüten. Komplex umrahmt wird das Bouquet von süßen Gewürznoten von Lakritz, Zedernholz und Karamell. Der reiche vollmundige Auftakt am Gaumen entfaltet sich zu ausgewogenem Genuss; sanfte schmackhafte und seidige Tannine begleiten ein langes energisches Finale mit angenehmen boisée-Noten.