Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2012

Classificazione

DOCG riserva

Annata

2012

Klima

Nach einem milden und trockenen Herbst war der Winter, besonders im Januar und Februar, von Kälte und regelmäßigem Regen geprägt. Insbesondere in der ersten Februarhälfte sanken die Temperaturen stark und es fiel Schnee, ohne dass dies jedoch zu Problemen für die Pflanzen führte. Das Frühjahr begann mit trockenem und recht frischem Wetter, so dass das Austreiben und die Blüte gegenüber dem Durchschnitt der letzten Jahre leicht verspätet einsetzten. Im Gegensatz dazu brachten April und Mai eine gute Niederschlagsmenge, die sich später als überaus wichtig erwies, um der langen sommerlichen Trockenheit zu begegnen, die von Juni bis über den ganzen August die Entwicklung der Pflanzen bestimmte, sowohl in Hinblick auf die Laubwand als auch was Größe und Gewicht der Trauben betraf. Die Regenfälle in den letzten Augusttagen brachten die Weinberge wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten es beiden Varietäten, den Reifeprozess regulär abzuschließen. Dank des milden Wetters mit durchschnittlicher Regenmenge im September und Oktober konnten die Beeren ihren Zuckergehalt entwickeln, aber auch phenolisch und technisch reifen. Die Lesen konzentrierten sich auf den Zeitraum zwischen dem 20. September und den ersten Oktobertagen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung verlief schnell, so dass ein Wein von sehr reinem Duft entstand; die Mazeration unter Remontagen und Untertauchen des Tresterhutes zur Extraktion von Farbe und weichen Tanninen nahm etwa 12 Tage in Anspruch. Die Gärungstemperatur lag nie über 30° C. Der nach der malolaktischen Gärung realisierte Blend verfeinerte bis zum Frühjahr 2014 in Holzgebinden; für die Ausbauphase wurden sowohl Fässer als auch Barriques verwendet: 60% in Holzfässern und der verbleibende Teil in neuen Barriques aus ungarischer Eiche und Barriques aus französischer Eiche zweiter und dritter Nutzung. Der Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2012 wurde im Juli 2014 in der Kellerei Antinori im Chianti Classico in Bargino in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Villa Antinori ist vor alle 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

Der Villa Antinori Rosso Chianti Classico DOCG Riserva 2012 präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase geprägt von Noten kleiner roter Früchte, Johannisbeeren und Himbeeren schön verschmolzen mit Kirsche; in den Gewürznoten von Zimt und Kandiertem eine leichte Boisé-Nuance. Am Gaumen ein harmonischer Auftakt, rund mit einer Spur von Säure, die typisch für den Sangiovese und das Herkunftsgebiet ist. Seidige und doch vibrierende Tannine machen das Finale zum Genuss. Fruchtiger Nachgeschmack und die Boisé-Noten halten lange an.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

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 Guide
2 Bicchieri
Italy

I Vini di Veronelli Guide
Trifoglio Rosso
Italy