Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2013

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang

2013

Klima

Der Jahrgang 2013 war geprägt von häufigen Niederschlägen im Winter und unterdurchschnittlichen Temperaturen in den Frühjahrsmonaten. Das Austreiben setzte 10 bis 15 Tage später als gewöhnlich ein. Mitte Juli beschleunigte die Hitze die Reifeprozesse der Trauben, die sich dann im Laufe des Sommers regulär fortsetzten. Hohe Temperaturen und hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede im September ermöglichten den Beeren das Erreichen der richtigen Reife. Die Lesearbeiten begannen mit einer allgemeinen Verspätung gegenüber den letzten Jahren am 25. September mit Sangiovese und endeten Mitte Oktober mit Cabernet.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von 28 – 30° C innerhalb circa einer Woche die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration unter sehr schonenden Remontagen und Délestagen zur vollständigen Extraktion bei Bewahrung der Weichheit der Tannine nahm weitere 8 bis 9 Tage in Anspruch. Nach der malolaktischen Gärung, die für die Sauvignon-Partien in Edelstahltanks und für Cabernet in Barriques stattfand, wurden die Weine zu einem Masterblend assembliert und in Holzgebinde gefüllt; die Ausbauphase in Barriques aus ungarischer Eiche dauerte 12 Monate. Im Juni wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er weitere 12 Monate verfeinerte.

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

Intensiv rubinrote Farbe. An der Nase präsentiert sich der Villa Antinori 2013 mit Noten von roter Frucht in schöner Verbindung mit den Balsam- und Gewürznoten. Am Gaumen umhüllend mit weichen kompakten Tanninen; sehr anhaltend der Nachgeschmack, der die bereits an der Nase wahrgenommenen Noten wieder aufnimmt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
92/100
USA

Wine Enthusiast
91/100
USA

Wine Spectator
90/100
USA

Antonio Galloni
89/100
USA

Wine Advocate
91/100
USA