Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem tendenziell milden und wenig regnerischen Herbst und Winter begann das Frühjahr 2016 im Chianti Classico im Zeichen schönen Wetters und begünstigte so ein gegenüber dem langjährigen Durchschnitt um etwa 10 Tage früheres Austreiben. Ab Mai und auch in der ersten Junihälfte waren Regenfälle und im Durchschnitt kühle Temperaturen zu verzeichnen, die jedoch keinen Einfluss auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatten. Der Sommer war bis Ende August im Allgemeinen warm, trocken und ohne Spitzentemperaturen: optimale Bedingungen zur Bewahrung ausgezeichneter vegetativ-produktiver Ausgewogenheit und zur Sicherung eines konstanten Wachstums der Beeren. Die Monate der Lese verliefen regulär mit einigen Regenfällen, auf die wieder lange sonnige und ventilierte Phasen folgten, so dass ein idealer Reifeprozess für alle Varietäten möglich wurde. Die Lese begann in der zweiten Septemberhälfte und endete um den 10. Oktober.

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 30° C die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration mit mechanischen Eingriffen zur kontrollierten Extraktion von Aromen, Struktur und sanften Tanninen dauerte etwa 15 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für die Sauvignon-Partien in Edelstahltanks und für die anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Partien assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahr 2019 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Juli 2019.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2016 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich Noten von reifer roter Frucht, Schattenmorelle und Anklänge an trockene Blüten mit Gewürznoten von Zimt und einem ansprechenden Balsamfinale. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen, schmackhaft und vibrierend mit einem langen und anhaltenden Finale und einem Nachgeschmack, in dem angenehme Gewürznoten anklingen.

Awards

Wine Advocate 92/100 USA **James Suckling** 92/100 USA