



## Villa Antinori Rosso 2015

### Classificazione

Toscana IGT

### Jahrgang

2015

### Klima

Der Jahrgang 2015 brachte einen milden Winter mit wenigen, aber üppigen Niederschlägen. Das Frühjahr, warm und ohne Kälteeinbrüche, ermöglichte den Reben eine reguläre Entwicklung des Wachstums, auch dank der im Laufe des Winters angesammelten Wasserreserven. Ein heißer und trockener Sommer begünstigte ein langsames ausgewogenes Einsetzen der Reife, so dass die Beeren bei der Lese den richtigen Zuckergehalt hatten und ihre Ausstattung mit Polyphenolen und Aromen hervorragend war. Die Lese begann für die Varietäten Merlot und Syrah in der ersten Septemberwoche und setzte sich Mitte September mit Petit Verdot, Sangiovese und Cabernet fort.



## Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung (Dauer fünf bis sieben Tage) und die Mazeration (acht bis zwölf Tage) erfolgten. Bei den Trauben der Varietäten Cabernet, Sangiovese und Petit Verdot lagen die Gärtemperaturen nicht über 28° C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen begünstigt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Substanzen 25° C nicht überschritten, um die Aromen zu bewahren. Der Wein durchlief die malolaktische Gärung in den Monaten Oktober und November und wurde dann etwa ein Jahr in Barriques aus französischer, ungarischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.

## Geschichte

Der Villa Antinori wurde erstmals 1928 von Marchese Niccolò Antinori, dem Vater von Piero Antinori, als produziert, Symbolwein des Hauses Antinori, wie vielleicht kein anderer Wein imstande, Geschichte, Identität und Kontinuität der Familie zu repräsentieren. *“Er heißt Villa Antinori. Ein Roter von toskanischem Blut [...], gepflanzt, gereift und gelesen auf unseren Weinbergen der toskanischen Güter und anschließend vinifiziert und gealtert im Hause Antinori.”* Zitat Piero Antinori

## Verkostungsnotizen

Der Villa Antinori 2015 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase ist er komplex: deutliche Noten von roter Frucht, Kirsche und Pflaume und Anklänge an Buchsbaumholz und Pfefferminz in schöner Harmonie mit Gewürz und Vanille durch den Ausbau in Barriques. Am Gaumen rund mit weichen samtigen Tanninen, langes schmackhaftes Finale.



## Awards

**James Suckling**  
93/100  
USA