



Villa Antinori Rosso 2016

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2016

Klima

In klimatischer Hinsicht war der Jahrgang 2016 geprägt von einem Frühjahr mit häufigen Niederschlägen, die einige Phasen der vegetativen Entwicklung der Reben leicht verzögerten, insbesondere die Blüte. Diese Verspätung wurde jedoch wieder ganz aufgeholt dank des hervorragenden Sommers, der eine ausgewogene Entwicklung der Pflanzen begünstigte; gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, vor allem gegen Ende August, garantierten eine optimale Reife. Die Lese begann mit Merlot in den ersten Septembertagen und setzte sich fort mit Syrah, Petit Verdot, Sangiovese und Cabernet.



Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung begann einen Tag nach dem Zerdrücken und dauerte fünf bis sieben Tage, während die Mazeration, etwas länger, sich acht bis zwölf Tage in Anspruch fortsetzte. Bei den 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 nie 25 ° C überschritten, um die aromatischen Komponenten 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. Der Villa Antinori wurde ab Juli 2018 in Flaschen abgefüllt.

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

Villa Antinori 2016 präsentiert sich in tiefem Rot. An der Nase ist er intensiv und komplex, geprägt von Noten roter Frucht zusammen mit Anklängen an Leder, Gewürz und Vanille. Am Gaumen zeigt er guten Körper und ist rund mit weichen samtigen Tanninen, lang und schmackhaft.



Awards

James Suckling
91/100
USA