



Villa Antinori Rosso 2020

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit wenigen Niederschlägen und einem kühlen Frühjahr; dank dieser klimatischen Bedingungen verliefen das Austreiben und Ende Mai die Blüte regulär. Auf den Monat Juni, geprägt von Regen und nicht besonders hohen Temperaturen, folgte ein im Allgemeinen trockener Sommer mit kühltem Wetter, in dem nur im August sporadisch Spitzentemperaturen zu verzeichnen waren. Regenfälle Ende August sicherten dank hervorragender Tag-Nacht-Temperaturunterschiede eine optimale Reife der Trauben. Die Lese begann wie im Jahr 2019 in der zweiten Septemberwoche mit Merlot, setzte sich mit Syrah und Petit Verdot fort und schloss vor Mitte Oktober mit Sangiovese und Cabernet.



Weinbereitung

Nach der Lese wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Bei der alkoholischen Gärung, die nach fünf bis sieben Tagen abgeschlossen war, lagen für die Varietäten Cabernet, Sangiovese und Petit Verdot die Gärtemperaturen nie über 28 °C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und sanften Tanninen unterstützt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Komponenten nie 25 °C überschritten. Die Mazeration dauerte acht bis zwölf Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die in den Monaten Oktober und November erfolgte, wurde der Wein in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche travasiert, um dort die Ausbauphase zu beginnen. Ab Juli 2022 wurde der Villa Antinori 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 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und fesselnd, geprägt von fruchtigen Noten von Sauerkirsche und schwarzer Johannisbeere, begleitet von Aromen von Kakao und Kaffee, abgerundet wird das Bouquet von angenehmen Noten von Gewürz und Buchsbaum. Am Gaumen vollmundig mit weichen samtigen Tanninen, die von ausgezeichneter Frische und Schmackhaftigkeit getragen werden.