



Villa Antinori Rosso 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann mit einem Winter und einem Frühjahr, die allgemein mild und regnerisch waren. Im April war ein Temperaturrückgang zu verzeichnen, der die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlangsamte. Die Monate Mai und Juni waren geprägt von Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt und mit häufigen Regenfällen, so dass die Blüte sich um etwa eine Woche verzögerte. Im Juli und August, tendenziell heiß und trocken, war dank der im Frühjahr gebildeten Wasserreserven eine korrekte Entwicklung der Trauben gesichert und die anfängliche Verspätung konnte zum Teil wieder ausgeglichen werden. Die Lese, ein paar Tage später als im Jahr 2022, begann Mitte September mit Merlot, gefolgt von Sangiovese, und wurde am 10. Oktober mit Cabernet abgeschlossen.



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 die kontrollierten Gärtemperaturen nie über 25 °C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und sanften Tanninen unterstützt und die aromatische Komponente betont wurde. 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 2025 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 2023 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und fesselnd, geprägt von Noten von dunkler Frucht, Tabak, Wacholderbeere verbunden mit Nuancen von Gewürz, Kaffee und Haselnuss. Ein vollmundiger Wein von angenehmer Schmackhaftigkeit und Frische mit weichen Tanninen. Anhaltendes Finale.