



Villa Antinori Rosso 2024

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2024

Klima

Der Jahrgang 2024 begann mit einem Herbst und Winter, die allgemein regnerisch und mild waren und ein reguläres Austreiben im April sowie ein früheres Einsetzen von Blüte und Fruchtansatz begünstigten. Der Sommer war von tendenziell warmem trockenem Wetter ab Mitte Juli bis in die letzte Augustwoche geprägt, in der dann Regen und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt vorherrschten. Diese Wetterlage war eine Erholung und Stärkung für die Reben, sicherte vollständige Reife der Beeren und verlieh ihnen einen niedrigeren Zuckergehalt als normalerweise, aber ein komplexes aromatisches Profil. Die Lese, früher als 2023, begann Anfang September mit Merlot, setzte sich fort mit Sangiovese und schloss in der ersten Oktoberdekade mit Cabernet.



Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt, in denen in etwa einer Woche die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 25 bis 26 °C ablief. Die Mazeration, die weitere 10 Tage in Anspruch nahm, wurde mit sorgfältigen Remontagen gesteuert, so dass die Extraktion von Farbe und sanften Tanninen unter Bewahrung der aromatischen Komponente verstärkt wurde. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung, für alle Varietäten im Laufe des Monats November, wurde der Wein in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche umgefüllt, in denen er seine Ausbauphase begann. Villa Antinori wurde ab Ende April 2026 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 2024 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich intensive Noten von Sauerkirsche und roter Orange mit delikaten Facetten von grüner Paprika, Buchsbaum und schönen Anklängen an geröstetes Holz und Tabak. Der weich umhüllende Auftakt am Gaumen wird getragen von angenehmer Frische und weichen sanften Tanninen, die ein langes anhaltendes Finale begleiten.