Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Rosso 2019

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2019

Klima
Im Jahrgang 2019 war die Entwicklung der Reben bestimmt von einem Frühjahr, das anfangs tendenziell trocken und anschließend kühl und regnerisch war und so zuerst zu einer Verlangsamung der vegetativen Entwicklung und infolgedessen zu einer gegenüber dem langjährigen Durchschnitt um zwei Wochen verspäteten Blüte führte. Der Sommer war allgemein warm, mit gut über die Jahreszeit verteilten Regenfällen, so dass die Beeren den Reifeprozess bestmöglich beginnen konnten. Bei der Lese zeigten sie eine gute Ausgewogenheit von Säure und Zuckergehalt und ein hervorragendes aromatisches Potential dank ausgeprägter Tag-Nacht-Temperaturunterschiede in den letzten Wochen der Reife. Die Lese, die etwa zehn Tage später als im Jahr 2018 erfolgte, begann in der zweiten Septemberdekade mit Merlot, gefolgt von Syrah, und schloss Mitte Oktober mit Sangiovese, Petit Verdot und Cabernet.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach der Lese wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung dauerte fünf bis sieben Tage, während die Mazeration über einen Zeitraum von acht bis zwölf Tagen erfolgte. Bei den Varietäten Cabernet, Sangiovese und Petit Verdot lagen die Gärtemperaturen nie über 28 °C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen unterstützt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Komponenten nie 25 °C überschritten. Nach der malolaktischen Gärung, die für alle Varietäten vor Ende des Jahres abgeschlossen war, wurde der Wein in Barriques aus französischer, ungarischer und amerikanischer Eiche travasiert, um dort die Ausbauphase zu beginnen. Ab Juli 2021 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 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und komplex, geprägt von fruchtigen Noten von Sauerkirsche und Pflaume mit Anklängen an Buchsbaum, Minze und schwarzen Pfeffer. Am Gaumen zeigt er mittleren Körper und ist rund mit weichen delikaten Tanninen, die ein langes und schmackhaftes Finale tragen.