Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Rosso 2021

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 begann mit einem regnerischen Winter, der den Weinbergen hervorragende Wasserreserven schenkte. Das Austreiben der Reben erfolgte gegen Ende März, etwas später als im Jahr 2020. Die zweite Aprilhälfte war geprägt von allgemein niedrigen Temperaturen, die die vegetative Entwicklung verzögerten und auch die anschließende Blüte, die etwa 10 Tage später als im Vorjahr in der zweiten Maidekade einsetzte. Das Ende des Frühjahrs und der Sommer brachten allgemein warmes und trockenes Wetter und ermöglichten es den Pflanzen, einen Teil der anfänglichen Verspätung auszugleichen und sehr gut in den Reifeprozess einzutreten. Hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ab Mitte August bis zur Lese begünstigten die Entwicklung der aromatischen Komponente und die Lese von reifen, gesunden und ausgewogenen Beeren. Die Lese begann wie 2020 in der zweiten Septemberwoche mit Merlot, setzte sich mit Syrah und Petit Verdot fort und schloss vor Mitte Oktober mit Sangiovese 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. 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 für alle Rebsorten 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 August 2023 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 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und fesselnd, geprägt von fruchtigen Noten von Sauerkirsche und Pflaumenkonfitüre verbunden mit Nuancen von Buchsbaum, Tabak und Vanille. Am Gaumen vollmundig mit weichen samtigen Tanninen, die von ausgezeichneter Frische und Schmackhaftigkeit getragen werden.