Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Rosso 2022

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 setzte mit einem milden und wenig regnerischen Winter ein. Die Reben begannen Anfang April auszutreiben, einige Tage später als 2021, da in diesem Zeitraum sehr niedrige Temperaturen zu verzeichnen waren. Der Mai war geprägt von warmen sonnigen Tagen mit überdurchschnittlichen Temperaturen, so dass die Reben sich schnell entwickelten und die Blüte früher als sonst bereits in der letzten Monatsdekade erfolgte. Das allgemein warme trockene Wetter während des gesamten Sommers wurde ab Mitte August von einigen Regenfällen unterbrochen, so dass die Reife bestmöglich einsetzte. Die Lese begann wie im Jahr 2021 in der zweiten Septemberwoche mit Merlot, gefolgt von Syrah und Petit Verdot, und vor Ende September war mit Sangiovese und Cabernet die Lese abgeschlossen.

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 Juli 2024 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 2022 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und fesselnd, geprägt von Noten von roter Frucht wie Kirsche und Johannisbeere verbunden mit Nuancen von Gewürz, Vanille und Haselnuss. Ein vollmundiger Wein von angenehmer Schmackhaftigkeit und Frische mit weichen Tanninen. Anhaltendes Finale.