



no image

Klima

Der Jahrgang 2011 ist geprägt vom früheren Einsetzen der Phasen des Austreibens, der Blüte und des Fruchtausatzes. Die Regentage während der Blüte reduzierten den Fruchtausatz ein wenig. Ab der zweiten Juliwoche stiegen die Temperaturen, die bis dahin recht niedrig gewesen waren. Hohe Temperaturen und das Fehlen von Niederschlägen in der Zeit von Anfang August bis Anfang Oktober führten zu einer früheren Lese, die bereits Ende August mit dem Merlot begann und sich Anfang September mit Syrah fortsetzte. Die Lese von Cabernet Sauvignon und Sangiovese begann Mitte September und war innerhalb von zwei Wochen abgeschlossen.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung begann einen Tag nach dem Zerdrücken der Trauben und dauerte fünf bis sieben Tage, die Mazeration acht bis zwölf Tage. Bei den Cabernet- und Sangiovesetrauben lagen die Gärtemperaturen nicht über 28° C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen begünstigt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Substanzen 25° C nicht überschritten. Der so gewonnene Wein durchlief die malolaktische Gärung in den Monaten Oktober und November und wurde anschließend für eine Ausbauzeit von 12 Monaten in Barriques aus französischer, ungarischer und amerikanischer Eiche travasiert. Danach erfolgte die Abfüllung und die achtmonatige Verfeinerung in der Flasche.

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

Intensives Rubinrot. Intensives komplexes Duftbouquet, das an reife Pflaume, süße Gewürze und Trockenobst erinnert. Am Gaumen zeigt der Villa Rosso 2011 guten Körper, rund und mit geschmeidigen samtigen Tanninen, lang und schmackhaft.

Awards

Wine Spectator 90/100 USA