Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2012 war geprägt von einem strengen Winter und einem milden Frühjahr. Die sommerliche Wärme ermöglichte reguläres Reifen der Trauben und die Bewahrung eines guten vegetativen Gleichgewichts der Pflanzen. Ende August setzten Temperaturschwankungen ein, die die Entwicklung von intensiven Atomen und Frische unterstützten. Die Lese erfolgte in der dritten Septemberwoche bei mildem und trockenem Wetter.

Weinbereitung

Die spezifischen Bodenmerkmale dieser Weinberge verleihen dem Wein reife und gleichzeitig frische und schmackhafte Noten. Nach dem schonenden Zerdrücken werden die Beeren während der Vinifizierung in Tanks bei recht niedrigen Temperaturen gehalten, so die Aromastoffe erhalten bleiben. Die Mazerationszeit beträgt 8 bis 10 Tage. Nach der alkoholischen und der malolaktischen Gärung reift der Wein 13 Monate in großen Holzfässern.

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

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Wein präsentiert sich in transparentem strahlendem Rubinrot. An der Nase prägnante Noten von reifer roter Frucht und Blüten-, Gewürz- und Balsamnoten, die zur Frische und Komplexität des Weins beitragen. Am Gaumen angenehm, mit einem cremigen und umhüllenden Auftakt, nicht übertrieben muskulös. Die voll ausgereiften Tannine sind lebhaft, aber weich. Die Länge wird akzentuiert von Frische und Schmackhaftigkeit, die den Wein noch angenehmer machen.