Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Winter- und Frühjahrsmonate des Jahrgangs 2014 zeigten häufige Niederschläge und milde Temperaturen, so dass die Reben deutlich früher austrieben. Hohe Temperaturen im Sommer und der anhaltende Regen führten zu einem leichten Stillstand im Reifeprozess der Trauben und brachten den vegetativen Zyklus wieder ins Gleichgewicht, ohne den Gesundheitszustand zu beeinträchtigen. Die Lese von Sangiovese und Cabernet begann in den letzten Septembertagen und war in der ersten Oktoberwoche abgeschlossen.

Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung (Dauer fünf bis sieben Tage) und die Mazeration (acht bis zwölf Tage) erfolgten. 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 Wein durchlief die malolaktische Gärung in den Monaten Oktober und November. Im Juni 2016 wurde er 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

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Intensives Rubinrot. An der Nase komplex mit Noten reifer rotschaliger Früchte wie Kirsche und Pflaume in schöner Harmonie mit Gewürznuancen von Vanille und Pfeffer durch den Ausbau in Barriques. Am Gaumen rund mit weichen samtigen Tanninen, von gutem Körper und mit langem und schmackhaftem Finale.

Awards

James Suckling 90/100 USA