



no image

Klima

Im Jahr 2018 begann die Entwicklung der Reben einige Tage später als üblich. Das Frühjahr, geprägt von mildem Wetter und häufigem Regen, glich die anfängliche Verspätung wieder aus und sicherte die Bildung guter Wasserreserven, so dass Blüte und Fruchtansatz regulär waren. Ab den ersten Julitagen bis Mitte August waren die Tage sonnig, aber ohne Extremtemperaturen; danach gab es gelegentlich kurze Regenfälle. Das Klima im September war tendenziell warm und trocken. Die Lese begann regulär in der zweiten Septemberdekade mit Merlot und Syrah sowie Sangiovese, der bis in die ersten Oktobertage gelesen wurde. Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, spät reifende Varietäten, wurden in der ersten Oktoberwoche gelesen. Die Lese dieses Jahres war in Hinblick auf die Quantität durchschnittlich, aber geprägt von hervorragender Reife.

Weinbereitung

Nach der Lese wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung dauerte fünf bis sieben Tage, während die Mazeration über einen Zeitraum von acht bis zwölf Tagen erfolgte. Bei den Varietäten Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Petit Verdot lagen die Gärtemperaturen nie über 28° C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen unterstützt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Komponenten nie 25° C überschritten. Nach der malolaktischen Gärung in den Monaten Oktober und November wurde der Wein in Barriques aus französischer, ungarischer und amerikanischer Eiche travasiert, um dort die Ausbauphase zu beginnen. Ab Juli 2020 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 2018 präsentiert sich in tiefem Rot. An der Nase ist er intensiv und komplex, geprägt von Noten von Waldbeeren wie Heidelbeere und schwarze Johannisbeere mit Anklängen an geröstete Haselnuss, Gewürz und Vanille. Am Gaumen zeigt er guten Körper und ist rund mit weichen samtigen Tanninen, lang und schmackhaft.