Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2016

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2016

Clima
Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il costante accrescimento delle uve. I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione che hanno consentito un processo di maturazione ideale per tutte le varietà coltivate in tenuta. La vendemmia è iniziata l'ultima decade di settembre ed è terminata attorno al 10 ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in una settimana circa. La macerazione è stata gestita con rimontaggi e délestage molto delicati in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo preservando eleganza e dolcezza dei tannini. Al termine della fermentazione malolattica, decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno, il vino assemblato ha proseguito il periodo di affinamento in barrique di rovere francese ed ungherese per circa un anno. Il Marchese Antinori è stato quindi imbottigliato ed ha affinato in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Dati Storici

Tenuta Tignanello si trova nel cuore del Chianti Classico, sulle morbide colline racchiuse tra le valli della Greve e della Pesa e si estende per 319 ettari, di cui circa 130 vitati. I vigneti di Tenuta Tignanello sono composti principalmente dall'autoctono Sangiovese e da varietà non tradizionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Marchese Antinori è un vino storico di casa Antinori che, dall'annata 2011, viene prodotto con uve provenienti dalla Tenuta Tignanello. Un vino che si presenta come piena espressione di qualità ed eleganza del Sangiovese di queste zone.

Note Degustative

Il Marchese Antinori Chianti Classico Riserva si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutta rossa matura si uniscono a piacevoli sentori di vaniglia e spezie. Al palato è avvolgente, equilibrato, ma anche vivace e profondo con tannini morbidi e setosi. Un vino di carattere, con un'ottima identità territoriale, caratterizzato da un finale lungo e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
93/100
USA