Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2018

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2018

Clima
La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con una settimana di anticipo rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato in settembre e ottobre hanno consentito alle uve di maturare in maniera ideale, garantendo un buon contenuto zuccherino e un'ottima maturazione polifenolica. La vendemmia è iniziata attorno alla metà di settembre per il Sangiovese e si è conclusa nella prima decade di ottobre con i Cabernet.

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 capace di preservare l'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 e ungherese per circa un anno. Il Marchese Antinori è stato quindi imbottigliato e 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

Marchese Antinori si presenta di colore rosso rubino. Al naso intense note di ciliegia marasca, viola e lavanda, si alternano a piccole sensazioni ematiche, tipiche del Sangiovese, e a speziati sentori di tabacco e cuoio; completano il bouquet delicate note di vaniglia e polvere di cacao. Al palato è avvolgente, pieno, con un'ottima compattezza della trama tannica e una buona vivacità che lo rendono lungo e persistente. Ottimo il retrogusto caratterizzato da frutti rossi e liquirizia.