Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2020

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2020

Clima
Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un accrescimento ottimale. Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di raccolta, è stato contraddistinto soprattutto nella sua parte finale da leggere piogge che hanno favorito il completamento della maturazione fenolica delle uve. La vendemmia è iniziata attorno al 20 settembre con il Sangiovese e si è conclusa il 9 ottobre con il Cabernet Sauvignon.

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

Di colore rosso rubino intenso, Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2020 spicca al naso per fresche note di frutta rossa alternate a sensazioni floreali di malva e lavanda. Nel ricco bouquet, colpiscono dolci sentori di cioccolata bianca alternati a piccanti aromi speziati. Al palato, l'ingresso morbido e avvolgente prosegue in un assaggio elegante, con tannini vibranti, mostrando la tipica energia dei vigneti di origine e introducendo un finale lungo, saporito e persistente dove riemergono note di pepe bianco, fiori e polvere di cacao.