Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2021

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2021

Clima
Il millesimo 2021 nel Chianti Classico sarà ricordato per la stagione lunga e paziente: un'annata capace di donare potenza e grazia. L'inverno è stato non troppo freddo e caratterizzato da piogge fino alla fine del mese di marzo. L'avvio della primavera ha favorito a un germogliamento anticipato delle viti che hanno però successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima generalmente fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, non troppo caldi e con alcune piogge che hanno garantito un'ottima fioritura e allegagione su tutte le varietà. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune piogge che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. Settembre e ottobre sono stati ideali: soleggiati, non troppo caldi, ventilati e caratterizzati da notti fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente. Nell'insieme la 2021 è da considerarsi tra le migliori annate di sempre in Chianti Classico. Le operazioni di raccolta sono iniziate attorno alla metà di settembre con il Sangiovese per terminare 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, protrattasi per circa 10 giorni 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 Chianti Classico Riserva 2021 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note rosse di amarena si alternano a sentori floreali e dolci sensazioni di zucchero vanigliato; completano il bouquet richiami di cannella e aneto che donano piacevoli sfumature speziate. Al palato è verticale, teso, piacevolmente voluminoso e caratterizzato da tannini dolci. Il finale è lungo, sapido e succoso.