Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2023

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2023

Clima
La stagione climatica del 2023 nel Chianti Classico è iniziata con un inverno mediamente freddo e asciutto, in particolare nella parte finale di marzo, favorendo il regolare germogliamento delle viti. A partire dalla fine di aprile fino alla seconda decade di giugno il clima è stato generalmente fresco e piovoso mentre l'estate, tendenzialmente calda, asciutta e senza particolari picchi di calore, ha favorito un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Le piogge moderate di agosto e l'andamento stagionale regolare di settembre e ottobre hanno consentito alle uve di avviare e completare al meglio il processo di maturazione; la vendemmia è iniziata a metà settembre con il Sangiovese per terminare ai primi 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. Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 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, Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2023 colpisce al naso per le note di amarene, piccoli frutti rossi di bosco e gelée di lamponi che si uniscono a sentori floreali di ginestra e violetta; completano il bouquet sensazioni speziate di zenzero, cacao, crema pasticcera e aromi di cedro. Al palato impressiona l'equilibrio tra la tessitura setosa della beva e la sapidità finale. La trama tannica, dolce e fitta, esalta una chiusura persistente caratterizzata da note di cioccolata e zucchero vanigliato.