



Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2020

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2020

Clima

La stagione 2020 nel Chianti Classico è iniziata con un inverno mite e asciutto, contraddistinto solo nella parte finale del mese di marzo da un breve periodo freddo. Queste condizioni climatiche hanno portato a un importante anticipo del germogliamento delle piante, senza però comprometterne la crescita, avvenuta in maniera ottimale grazie a una seconda parte di primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca. L'estate è stata calda ma priva di eccessi termici e con alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un perfetto sviluppo. Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di vendemmia, è stato caratterizzato soprattutto nella parte finale da un'intensificazione delle piogge che non hanno però inficiato la qualità della raccolta: queste precipitazioni sono state di aiuto per completare al meglio la maturazione fenolica delle uve. La vendemmia è iniziata con il Sangiovese nella seconda metà di settembre e si è conclusa nella prima settimana di ottobre con le altre varietà complementari.



Vinificazione

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate in maniera soffice, sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata mai superiore di 28-30 °C. La macerazione è durata circa 10-14 giorni, durante i quali sono stati effettuati interventi meccanici volti all'estrazione controllata di aromi, struttura e tannini dolci. Al termine della fermentazione malolattica, svolta in serbatoi di acciaio inox per il Sangiovese e per alcuni lotti delle altre varietà in barrique di secondo e terzo passaggio, le varie masse sono state assemblate ed hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande ed in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2022. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di agosto 2022.

Dati Storici

Villa Antinori è prima di tutto un'idea, un modo di concepire la produzione vinicola: come sperimentazione ed evoluzione da una parte, come valore storico dall'altra. Sangiovese ed altre varietà complementari rendono omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione: questo nome ha, infatti, quasi cento anni di storia, ed è stato prodotto per la prima volta con l'annata 1928. Con l'inaugurazione della cantina Antinori nel Chianti Classico, la famiglia ha voluto reinterpretare un classico toscano, attraverso una Riserva delicata ed allo stesso tempo decisa ed elegante.

Note Degustative

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2020 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per le note di ciliegia e zucchero filato alternate a toni floreali di violetta e succo di arancia rossa; completano il bouquet sensazioni di ruggine accompagnate da delicati aromi di oud (legno degli dei). Al palato è vellutato in ingresso per poi distendersi in un sorso saporoso e persistente, richiamando sensazioni speziate di tabacco dolce e cioccolato fondente.