Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2017

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata

2017

Clima

Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2017 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il costante accrescimento delle uve. I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione che hanno consentito un processo di maturazione ideale per tutte le varietà. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con le varietà complementari ed è terminata la prima settimana di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 non superiore a 30 °C. La macerazione è durata circa 15 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 in barrique di secondo e terzo passaggio per le altre varietà, i vari lotti sono stati assemblati e hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla primavera 2019. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di luglio 2019.

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 2017 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime note di prugna e mela cotogna ben in armonia con sentori speziati di alloro, cacao e pepe bianco e sensazioni balsamiche di eucalipto e mentuccia. Al palato è vivace, caratterizzato dall'ingresso morbido e un finale saporito e persistente, dove tornano tutti gli aromi percepiti al naso.