Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2018

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata

2018

Clima

La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con una settimana di anticipo rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato in settembre e ottobre hanno consentito alle uve di maturare in maniera ideale, garantendo un buon contenuto zuccherino e un'ottima maturazione polifenolica. La vendemmia è iniziata attorno alla metà di settembre.

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 12-15 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 2020. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di luglio 2020.

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 2018 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso esprime note fruttate di susina e amarena accompagnate da sentori balsamici, mentolati e da una complessa sensazione speziata di cacao e tabacco. L'ingresso al palato è morbido e avvolgente; i tannini dolci donano lunghezza al finale sapido e persistente.