Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2021

Classificazione
DOCG riserva

Annata
2021

Clima
Il 2021 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno non troppo freddo, ma piuttosto piovoso fino alla fine del mese di marzo. La primavera è iniziata con condizioni favorevoli, anticipando il germogliamento delle viti, successivamente rallentato a causa di un aprile generalmente fresco e asciutto. I mesi di maggio e giugno, regolari e non troppo caldi, sono stati contraddistinti da alcune piogge capaci di garantire sia un'ottima fioritura che una buona allegagione. L'estate è proseguita con un clima generalmente caldo e asciutto, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel periodo finale da alcune piogge che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. I mesi di settembre e ottobre sono invece stati ideali, soleggiati, non troppo caldi e ventilati; le notti fresche hanno permesso alle uve di maturare sane e in condizioni ottimali, facendo presagire una vendemmia di grande qualità. La raccolta è iniziata con il Sangiovese nella seconda metà di settembre e si è conclusa nella seconda settimana di ottobre con le altre varietà complementari.

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 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, i vari lotti sono state assemblate e hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2023. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di luglio 2023.

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 2021 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si apre con fresche note di melograno, ciliegia e scorza d'arancia, accompagnate da toni quasi piccanti di zenzero; un sottofondo floreale completa il bouquet tra richiami di lavanda, petali di rosa e delicati cenni balsamici di muschio bianco. Al palato l'ingresso verticale si sviluppa in un assaggio sapido e gustoso mentre i tannini dolci accompagnano un finale intenso e disteso, tra calde note di cacao.