Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2022

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata

2022

Clima

L'annata 2022 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da piogge inferiori alla media fino al mese di agosto e da una primavera ed un'estate tendenzialmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; le piante in queste condizioni climatiche sono riuscite ad auto-regolarsi, garantendo un germogliamento e una fioritura regolari e affrontando i mesi più caldi al meglio: all'inizio dell'invaiatura si presentavano in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo di avviare al meglio la maturazione. Le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di ottima 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 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 e in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2024. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di luglio 2024.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è suadente, con aromi cangianti di frutti di rovo, confettura di nespole e gelatina di lampone che si uniscono a eleganti sensazioni di tabacco e a una dolce-fresca nota composta da liquirizia, cedro candito e polvere di cacao. Al palato, i tannini setosi, dolci e sapidi marcano l'equilibrio tra un ingresso ampio e avvolgente e un finale verticale, lungo e raffinato, contraddistinto da delicate note di petali di rosa e thè nero.