



no image

Clima

L'annata 2013 è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni durante i mesi invernali e temperature sotto la media durante i mesi primaverili, causando un ritardo nel germogliamento di circa 10-15 giorni rispetto alla media del periodo. L'estate ha visto l'innalzamento delle temperature, soprattutto nella seconda metà di Luglio, permettendo alle piante di accelerare i processi di maturazione delle uve, terminati con regolarità in Settembre, grazie anche alle ottime escursioni termiche tra giorno e notte. Le operazioni di vendemmia, in generale ritardo rispetto alle ultime annate, hanno avuto inizio nella seconda metà di Settembre con il Sangiovese, mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto nella prima settimana di Ottobre.

Vinificazione

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate in maniera soffice, sono state introdotte in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore a 30° C. La macerazione è durata circa 20 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 ed in barriques di secondo e terzo passaggio per il Cabernet Sauvignon, i vari lotti sono stati assemblati ed hanno proseguito il loro affinamento in legno prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla primavera 2015. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di Giugno 2015.

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

Di colore rosso rubino con lievi riflessi granata, il Villa Chianti Classico Riserva 2013 presenta ottime note di frutti di bosco, che ben si legano a quelle speziate di cannella e tostate di caffè, con lievi sentori di tabacco. Al palato è armonico, avvolgente, con tannini setosi; lungo e persistente nel retrogusto, dove tornano le note fruttate e boisé percepite al naso.

Premi all'Annata

James Suckling 92/100 USA **Wine Enthusiast** 91/100 USA **Wine Spectator** 90/100 USA **Antonio Galloni**
89/100 USA **Wine Advocate** 91/100 USA