Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2013

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2013

Clima
Annata caratterizzata da scarsità di piogge durante l'inverno e per tutta l'estate ad eccezione del mese di aprile e dei primi giorni di maggio in cui la pioggia ha garantito la regolare crescita della vite. Un'estate calda ha anticipato le raccolte del Merlot e lo Syrah a inizio settembre. La vendemmia del Sangiovese e del Cabernet invece è iniziata gli ultimi giorni di settembre ed è terminata i primi di ottobre. Le uve erano sane e di ottima qualità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice e messe in appositi serbatoi termo condizionati. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno dopo la pigiatura ed è durata dai 5 ai 7 giorni; la macerazione, invece, è durata dagli 8 ai 12 giorni. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 28° C per le uve Cabernet e Sangiovese, favorendo così l'estrazione di colore e tannini dolci. Nel caso dello Syrah e del Merlot non si sono mai superati i 25° C per preservare gli aromi. Il vino ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica nei mesi di ottobre e novembre, dopodiché è stato introdotto in barriques di rovere francese, ungherese e americano per un periodo di affinamento di 12 mesi. Il vino è stato poi imbottigliato e affinato per 8 mesi in bottiglia.

Dati Storici

Villa Antinori è stato prodotto per la prima volta nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori, padre di Piero Antinori, come il vino simbolo di Casa Antinori, capace, come forse nessun altro, di rappresentare la storia, l'identità e la continuità familiare. *"Si chiama Villa Antinori. Rosso di Sangue Toscano [...] da uve nate, maturate e raccolte nei nostri vigneti delle tenute toscane e poi vinificate e invecchiate in Casa Antinori".* Cit. Piero Antinori

Note Degustative

Colore rosso rubino, profumo intenso e complesso che ricorda la frutta rossa matura, le spezie dolci e la frutta secca. Al palato presenta un buon corpo, è rotondo con tannini morbidi e vellutati, il finale è lungo e sapido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
91/100
USA

Wine Advocate
90+/100
USA