Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2015

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2015

Clima
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno mite con scarse precipitazioni ma abbondanti; la primavera, calda e senza ritorni di freddo, ha permesso alla vite di proseguire la crescita in modo regolare, grazie anche alle riserve idriche accumulate durante l'inverno. La stagione estiva, calda ed asciutta, ha favorito un inizio di maturazione lento ed armonico, consentendo alle uve di giungere alla vendemmia con il corretto grado zuccherino ed un ottimo corredo polifenolico ed aromatico. La vendemmia è iniziata la prima settimana di Settembre per le varietà Merlot e Syrah ed è proseguita a metà Settembre con il Petit Verdot, Sangiovese e Cabernet.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in maniera soffice e trasferite in appositi serbatoi termo-condizionati dove è avvenuta la fermentazione alcolica (5-7 giorni) e la macerazione (8-12 giorni). Le temperatura di fermentazione non ha mai superato i 28 °C per le uve Cabernet, Sangiovese e Petit Verdot, 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 preservarne gli aromi. La fermentazione malolattica si è svolta nei mesi di ottobre e novembre; successivamente il vino è stato trasferito in barriques di rovere francese, ungherese e americano per un periodo di circa un anno.

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

Il Villa Antinori 2015 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso: spiccano note di frutta rossa, di ciliegia e prugna, con sentori di bosso e menta ben in armonia con le note speziate e di vaniglia derivate dall'affinamento in barriques. Al palato è rotondo, con tannini morbidi e vellutati, con un finale lungo e sapido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
93/100
USA