Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2017

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 è stata contraddistinta da temperature al di sopra della media e da un andamento climatico tendenzialmente asciutta, con sporadiche ma importanti precipitazioni. Queste condizioni hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite e di tutte le successive fasi di sviluppo della pianta, limitandone il vigore. La vendemmia è stata effettuata in anticipo rispetto al 2016. La raccolta è iniziata a fine agosto con il Merlot, è continua ai primi di settembre con il Syrah per concludersi con il Sangiovese, il Cabernet e il Petit Verdot. La produzione in quest'annata è stata bassa in termini quantitativi ma di buona qualità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in appositi serbatoi termo-condizionati. La fermentazione alcolica è durata dai 5 ai 7 giorni mentre la macerazione si è protratta per 8-12 giorni. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 28 °C per le uve Cabernet, Sangiovese e Petit Verdot, favorendo così l'estrazione di colore e tannini dolci. Nel caso delle uve Syrah e Merlot non si sono mai superati i 25 °C per preservarne le componenti aromatiche. In seguito alla fermentazione malolattica avvenuta nei mesi di ottobre e novembre, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, ungherese e americano dove ha iniziato il suo periodo di maturazione. Il Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2019.

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

Villa Antinori 2017 si presenta di un colore rosso profondo. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da note di frutti di bosco come mirtillo nero e prugna unite a sentori di nocciole tostate, spezie e vaniglia. Al palato si presenta con un buon corpo, rotondo, con tannini morbidi e vellutati, lungo e sapido.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
93/100
USA

Wine Spectator
90/100
USA