Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2020

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2020

Clima
L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite e con scarse precipitazioni e da una primavera fresca; queste condizioni climatiche hanno favorito un germogliamento e una fioritura regolare, avvenuta a fine maggio. Il mese di giugno, contraddistinto da precipitazioni e temperature non elevate, ha preceduto un'estate generalmente asciutta e caratterizzata da un clima fresco che, solo in agosto, ha fatto registrare sporadici picchi di calore. Le piogge di fine agosto hanno garantito l'ottimale maturazione delle uve grazie alle ottime escursioni termiche registrate tra il giorno e la notte. La vendemmia, come nel 2019, è iniziata nella seconda settimana di settembre con il Merlot, è proseguita con il Syrah e Petit Verdot, e si è conclusa con il Sangiovese e il Cabernet entro la metà di ottobre.

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 terminata in 5-7 giorni. Le temperature controllate 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, mentre nel caso delle uve Syrah e Merlot non si sono mai superati i 25 °C per preservarne le componenti aromatiche. La macerazione si è protratta per 8-12 giorni. In seguito alla fermentazione malolattica avvenuta nei mesi di ottobre e novembre, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese e ungherese dove ha iniziato il suo periodo di maturazione. Il Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2022.

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 2020 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso, intrigante e contraddistinto da sentori fruttati di amarena e ribes nero, accompagnati da aromi di cacao e caffè; completano il bouquet piacevoli sensazioni speziate e di bosso. Al palato è avvolgente, con tannini morbidi e vellutati sostenuti da un'ottima freschezza e sapidità.