Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2021

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2021

Clima
L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno piovoso che ha dotato i vigneti di un'ottima riserva idrica. Il germogliamento è avvenuto verso la fine di marzo, in leggero ritardo rispetto al 2020. La seconda metà di aprile è stata caratterizzata da temperature generalmente basse che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo della vite e la successiva fioritura, avvenuta nella seconda decade di maggio, con un ritardo di circa 10 giorni rispetto allo scorso anno. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da un clima generalmente caldo e asciutto, consentendo alle piante di recuperare parte del ritardo iniziale e di avviare al meglio il processo di maturazione. Le ottime escursioni termiche fra giorno e notte da metà agosto fino alla vendemmia hanno favorito lo sviluppo della componente aromatica e l'ottenimento di uve mature, sane ed equilibrate. La vendemmia, come nel 2020, 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 per tutte le varietà, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese e ungherese dove ha iniziato il suo periodo di maturazione. Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da agosto 2023.

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 2021 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso, intrigante e contraddistinto da note fruttate di amarena e confettura di prugne unite a sentori di bosso, tabacco e vaniglia. Al palato è avvolgente, con tannini morbidi, vellutati e sostenuti da un'ottima freschezza e sapidità.