Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2022

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite e poco piovoso. Il germogliamento della vite è iniziato i primi d'aprile, alcuni giorni in ritardo rispetto al 2021, a causa delle basse temperature registrate in quel periodo. Il mese di maggio è stato contraddistinto da giornate calde e soleggiate con temperature generalmente superiori alla media garantendo il rapido sviluppo della vite e favorendo una fioritura anticipata, avvenuta nell'ultima decade del mese. Il clima generalmente caldo e asciutto che ha caratterizzato tutta l'estate è stato intervallato da alcuni eventi piovosi a partire da metà agosto, consentendo di avviare al meglio la maturazione. La vendemmia, come nel 2021, 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 fine di settembre.

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 luglio 2024.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso, intrigante e caratterizzato da note di frutta rossa, come ciliegia e ribes, unite a sensazioni di spezie, vaniglia e nocciola. Un vino avvolgente, dalla piacevole sapidità e freschezza e contraddistinto da tannini morbidi. Persistente il finale.