Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2023

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2023

Clima
L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera generalmente miti e piovosi. Nel mese di aprile si sono registrati degli abbassamenti di temperatura che hanno rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante. I mesi di maggio e giugno sono stati contraddistinti da temperature al di sotto della media storica e frequenti precipitazioni, favorendo un ritardo della fioritura di circa una settimana. Luglio e agosto, tendenzialmente caldi e asciutti, hanno garantito il corretto sviluppo dei grappoli, grazie alle riserve idriche accumulate in primavera, permettendo di recuperare in parte il ritardo iniziale. La vendemmia, in ritardo di qualche giorno rispetto alla 2022, è iniziata da metà settembre con il Merlot, è proseguita con il Sangiovese e si è conclusa con il Cabernet verso il 10 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 25 °C, favorendo così l'estrazione di colore e tannini dolci, preservando 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. Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2025.

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 2023 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso, intrigante e caratterizzato da note di frutta scura, tabacco, bacche di ginepro, unite a sensazioni di spezie, caffè e nocciola. Un vino avvolgente, dalla piacevole sapidità, freschezza e contraddistinto da tannini morbidi. Persistente il finale