



## Villa Antinori Rosso 2016

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2016

### Clima

Dal punto di vista climatico l'annata 2016 è stata caratterizzata da una primavera con frequenti precipitazioni, capaci di ritardare leggermente alcune fasi dello sviluppo vegetativo della vite, in particolare modo della fioritura. Il ritardo è stato ampiamente recuperato grazie all'ottima estate, che ha favorito lo sviluppo equilibrato delle piante; la buona escursione termica tra giorno e notte, soprattutto verso la fine di agosto, ha garantito un'ottima maturazione. La vendemmia del Merlot è iniziata i primi giorni di settembre per poi continuare con Syrah, Petit Verdot, Sangiovese e Cabernet.



## Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in appositi serbatoi termo-condizionati. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno dopo la pigiatura ed è durata dai 5 ai 7 giorni mentre la macerazione, leggermente più lunga, è continuata 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 per un periodo di affinamento di circa un anno. Il Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2018.

## Dati Storici

Villa Antinori è prima di tutto un'idea, un modo di concepire la produzione vinicola: come sperimentazione ed evoluzione da una parte, come valore storico dall'altra. Villa Antinori è stato introdotto nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori, padre di Piero Antinori, come il primo Chianti Classico creato per essere invecchiato e migliorare nel tempo. Nel 2001, Piero Antinori inaugura una nuova evoluzione del Villa Antinori che diventa un Toscana IGT. Il disegno dell'etichetta è rimasto pressoché invariato nel corso della sua lunga storia.

## Note Degustative

Villa Antinori 2016 si presenta di un colore rosso profondo. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da note di frutta rossa unite a sentori di cuoio, spezie e vaniglia. Al palato si presenta con un buon corpo, rotondo, con tannini morbidi e vellutati, lungo e sapido.