Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Villa Antinori Rosso 2024

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2024

Clima
La stagione 2024 è iniziata con un autunno e un inverno generalmente piovosi e miti, favorendo un germogliamento regolare, avvenuto nel mese di aprile, e una fioritura e allegagione anticipate. Il periodo estivo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente caldo e asciutto a partire da metà luglio fino all'ultima settimana di agosto, periodo caratterizzato da piogge e temperature al di sotto della media stagionale; queste condizioni climatiche hanno donato ristoro alle vite, favorendo il completamento della maturazione, donando alle uve un grado zuccherino più basso rispetto alla norma e un quadro aromatico complesso. La vendemmia, in anticipo rispetto alla 2023, è cominciata a inizio settembre con il Merlot, è proseguita con il Sangiovese e si è conclusa con il Cabernet nella prima decade 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 dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 25-26 °C, decorsa in circa una settimana. La macerazione, protrattasi per ulteriori 10 giorni, è stata gestita con attenti rimontaggi, favorendo così l'estrazione di colore e tannini dolci, preservando le componenti aromatiche. Dopo la fermentazione malolattica, terminata entro il mese di 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 fine aprile 2026.

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 2024 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso le intense note di amarena e arancia rossa si uniscono a delicati sentori di peperone verde, bosso e a piacevoli sensazioni di legno tostato e tabacco. Al palato l'ingresso morbido e avvolgente è sostenuto da una piacevole freschezza e da tannini soffici e dolci che accompagnano un finale lungo e persistente.