



no image

Clima

L'annata 2011 è stata caratterizzata da un anticipo delle fasi di germogliamento, fioritura e allegazione. Durante la fioritura si sono registrati giorni di pioggia che hanno un po' limitato l'allegazione. Dalla seconda settimana di luglio c'è stato poi un aumento delle temperature che fino ad allora erano state relativamente basse. Da inizio agosto fino ad inizio ottobre le alte temperature e l'assenza di piogge hanno portato ad un anticipo della raccolta che è iniziata già a fine agosto per il Merlot ed è poi proseguita con il Syrah ad inizio settembre. La vendemmia di Cabernet e Sangiovese è iniziata a metà settembre e si è conclusa nell'arco di due settimane.

Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in maniera soffice e messe in appositi serbatoi termocondizionati. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno dopo la pigiatura ed è durata dai 5 ai 7 giorni; la macerazione, invece, è durata dagli 8 ai 12 giorni. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 28 °C per le uve Cabernet e Sangiovese, 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 preservare le sostanze aromatiche. Il vino ottenuto ha svolto la fermentazione malolattica nei mesi di ottobre e novembre, dopodiché è stato introdotto in barriques di rovere francese, ungherese e americano dove ha maturato per 12 mesi. Il vino è stato poi imbottigliato e affinato per 8 mesi in bottiglia.

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

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e complesso che ricorda la prugna matura, le spezie dolci e la frutta secca. Al palato il Villa Rosso 2011 presenta un buon corpo, rotondo con tannini morbidi e vellutati, lungo e saporito.

Premi all'Annata

Wine Spectator 90/100 USA