



no image

Clima

L'annata 2014 è stata caratterizzata durante i mesi invernali e primaverili da frequenti precipitazioni e temperature miti, comportando un notevole anticipo del germogliamento. Le temperature elevate della stagione estiva e il protrarsi delle precipitazioni hanno causato un leggero arresto del processo di maturazione delle uve, riequilibrando il ciclo vegetativo e non compromettendone lo stato sanitario. La vendemmia del Sangiovese e del Cabernet è iniziata negli ultimi giorni di settembre ed è terminata nella prima settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice e trasferite in appositi serbatoi termo condizionati dove è avvenuta la fermentazione alcolica (5-7 giorni) e la macerazione (8-12 giorni). La temperatura di fermentazione non ha mai superato i 28° C per le uve Cabernet e Sangiovese, favorendo così l'estrazione di colore e tannini dolci. Nel caso dello Syrah e del Merlot non si sono mai superati i 25° C per preservare gli aromi. La fermentazione malolattica si è svolta nei mesi di ottobre e novembre. Il vino è stato imbottigliato nel mese di giugno 2016.

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

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso con note di frutta a bacca rossa matura come ciliegia e prugna ben in armonia con la speziatura di vaniglia e pepe ereditata dall'affinamento in barriques. Al palato è rotondo, con tannini morbidi e vellutati, di buon corpo e con un finale lungo e sapido.

Premi all'Annata

James Suckling 90/100 USA