



no image

Clima

Nel 2019 lo sviluppo della vite è stato condizionato da una primavera all'inizio tendenzialmente asciutta e poi fresca e piovosa causando prima un rallentamento dello sviluppo vegetativo e un conseguente ritardo della fioritura di due settimane rispetto alla media. L'estate è stata generalmente calda, con piogge ben distribuite durante la stagione, consentendo alle uve di avviare al meglio il processo di maturazione. L'uva alla raccolta presentava un buon equilibrio tra acidità e zuccheri e un ottimo potenziale aromatico grazie a un'elevata escursione termica tra giorno e notte nelle ultime settimane di maturazione. La vendemmia, avvenuta una decina di giorni di ritardo rispetto al 2018, è iniziata a partire dalla seconda decade di settembre con Merlot, è proseguita con il Syrah, per concludersi con il Sangiovese, Petit Verdot e Cabernet, entro la metà di ottobre.

Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. La fermentazione alcolica è durata dai 5 ai 7 giorni mentre la macerazione si è protratta 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, terminata entro la fine dell'anno per tutte le varietà, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, ungherese e americano dove ha iniziato il suo periodo di maturazione. Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2021.

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 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da note fruttate di amarena e prugna e sentori di bosso, menta e pepe nero. Al palato si presenta di medio corpo, rotondo, con tannini morbidi e delicati che sostengono un finale lungo e sapido.