Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Nel 2018 lo sviluppo della vite è iniziato con qualche giorno di ritardo rispetto alla media. La primavera, contraddistinta da un clima mite e da piogge frequenti, ha favorito il recupero del ritardo iniziale e garantito l'accumulo di una buona riserva idrica, consentendo una fioritura e un'allegagione regolari. A partire dai primi giorni di luglio fino a metà agosto la stagione è stata caratterizzata da giornate soleggiate con temperature mai eccessive, periodo dopo il quale si sono registrate lievi precipitazioni occasionali. Il clima di settembre è stato tendenzialmente caldo e asciutto. La vendemmia è iniziata regolarmente con il Merlot e il Syrah nella seconda decade di settembre così come il Sangiovese, raccolto fino ai primi giorni di ottobre. Il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot, varietà tardive, sono state vendemmiate nella prima settimana di ottobre. Questa vendemmia è stata caratterizzata da una produzione media in termini quantitativi ma contraddistinta da un'ottima maturazione.

Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in appositi serbatoi termo-condizionati. 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 mai superato i 28 °C per le uve Cabernet Sauvignon, 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 dove ha iniziato il suo periodo di maturazione. Il Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2020.

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

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Villa Antinori 2018 si presenta di un colore rosso profondo. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da note di frutti di bosco come mirtillo e ribes nero e sentori di nocciole tostate, spezie e vaniglia. Al palato si presenta con un buon corpo, rotondo, con tannini morbidi e vellutati, lungo e sapido.