Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dal punto di vista climatico l'annata 2016 è stata caratterizzata da una primavera con frequenti precipitazioni, capaci di ritardare leggermente alcune fasi dello sviluppo vegetativo della vite, in particolare modo della fioritura. Il ritardo è stato ampiamente recuperato grazie all'ottima estate, che ha favorito lo sviluppo equilibrato delle piante; la buona escursione termica tra giorno e notte, soprattutto verso la fine di agosto, ha garantito un'ottima maturazione. La vendemmia del Merlot è iniziata i primi giorni di settembre per poi continuare con Syrah, Petit Verdot, Sangiovese e Cabernet.

Vinificazione

Le uve raccolte sono state diraspate e pigiate in modo soffice e trasferite in appositi serbatoi termo-condizionati. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno dopo la pigiatura ed è durata dai 5 ai 7 giorni mentre la macerazione, leggermente più lunga, è continuata 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 avvenuta nei mesi di ottobre e novembre, il vino è stato trasferito in barrique di rovere francese, ungherese e americano per un periodo di affinamento di circa un anno. Il Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2018.

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 2016 si presenta di un colore rosso profondo. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da note di frutta rossa unite a sentori di cuoio, spezie e vaniglia. Al palato si presenta con un buon corpo, rotondo, con tannini morbidi e vellutati, lungo e sapido.

Premi all'Annata

James Suckling 91/100 USA