



VILLA ANTINORI

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata

2021

Uvaggio

Sangiovese e altre varietà complementari

Clima

Il 2021 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno non troppo freddo, ma piuttosto piovoso fino alla fine del mese di marzo. La primavera è iniziata con condizioni favorevoli, anticipando il germogliamento delle viti, successivamente rallentato a causa di un aprile generalmente fresco e asciutto. I mesi di maggio e giugno, regolari e non troppo caldi, sono stati contraddistinti da alcune piogge capaci di garantire sia un'ottima fioritura che una buona allegagione. L'estate è proseguita con un clima generalmente caldo e asciutto, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel periodo finale da alcune piogge che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. I mesi di settembre e ottobre sono invece stati ideali, soleggiati, non troppo caldi e ventilati; le notti fresche hanno permesso alle uve di maturare sane e in condizioni ottimali, facendo presagire una vendemmia di grande qualità. La raccolta è iniziata con il Sangiovese nella seconda metà di settembre e si è conclusa nella seconda settimana di ottobre con le altre varietà complementari.

Vinificazione e affinamento

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate in maniera soffice, sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 28- 30 °C. La macerazione è durata circa 10-14 giorni, durante i quali sono stati effettuati interventi meccanici volti all'estrazione controllata di aromi, struttura e tannini dolci. Al termine della fermentazione malolattica, svolta in serbatoi di acciaio inox per il Sangiovese e per alcuni lotti delle altre varietà in barrique di secondo e terzo passaggio, i vari lotti sono state assemblate e hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2023. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di luglio 2023.

Grado alcolico

14% Vol.

Dati storici

Villa Antinori è prima di tutto un'idea, un modo di concepire la produzione vinicola: come sperimentazione ed evoluzione da una parte, come valore storico dall'altra. Sangiovese ed altre varietà complementari rendono omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione: questo nome ha, infatti, quasi cento anni di storia, ed è stato prodotto per la prima volta con l'annata 1928. Con l'inaugurazione della cantina Antinori nel Chianti Classico, la famiglia ha voluto reinterpretare un classico toscano, attraverso una Riserva elegante e al tempo stesso decisa.



Note degustative

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2021 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso si apre con fresche note di melograno, ciliegia e scorza d'arancia, accompagnate da toni quasi piccanti di zenzero; un sottofondo floreale completa il bouquet tra richiami di lavanda, petali di rosa e delicati cenni balsamici di muschio bianco. Al palato l'ingresso verticale si sviluppa in un assaggio sapido e gustoso mentre i tannini dolci accompagnano un finale intenso e disteso, tra calde note di cacao.