



## VILLA ANTINORI

### Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

### Annata

2022

### Uvaggio

Sangiovese e altre varietà complementari

### Clima

L'annata 2022 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da piogge inferiori alla media fino al mese di agosto e da una primavera ed un'estate tendenzialmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; le piante in queste condizioni climatiche sono riuscite ad auto-regolarsi, garantendo un germogliamento e una fioritura regolari e affrontando i mesi più caldi al meglio: all'inizio dell'invasatura si presentavano in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo di avviare al meglio la maturazione. Le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di ottima 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 mai superiore 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, le varie masse sono state assemblate ed hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2024. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di luglio 2024.

### 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 2022 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è suadente, con aromi cangianti di frutti di rovo, confettura di nespole e gelatina di lampone che si uniscono a eleganti sensazioni di tabacco e a una dolce-fresca nota composta da liquirizia, cedro candito e polvere di cacao. Al palato, i tannini setosi, dolci e sapidi marcano l'equilibrio tra un ingresso ampio e avvolgente e un finale verticale, lungo e raffinato, contraddistinto da delicate note di petali di rosa e thè nero.