



VILLA ANTINORI

Classificazione

Chianti Classico DOCG Riserva

Annata

2023

Uvaggio

Sangiovese e altre varietà complementari

Clima

Nel Chianti Classico, la stagione climatica del 2023 è iniziata con un inverno mediamente freddo e asciutto, in particolare nella parte finale di marzo, favorendo un germogliamento delle viti allineato alla media storica. A partire dalla fine di aprile il clima fresco e piovoso protrattosi fino alla seconda decade di giugno ha richiesto un particolare impegno nella gestione dei vigneti per ottenere un ottimo equilibrio vegeto produttivo delle piante, garantendo l'ottenimento di grappoli spargoli e acini di piccole dimensioni.

L'estate è stata generalmente calda e asciutta, senza picchi estremi di calore. Ad agosto, le piogge moderate hanno favorito un abbassamento delle temperature, consentendo alle uve di avviare e completare al meglio il processo di maturazione. Settembre ed ottobre sono decorsi regolarmente, garantendo l'ottenimento di uve dal grande potenziale. 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 dirasate 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 si è protratta per 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 vini sono stati assemblati e hanno proseguito il loro affinamento in legno, prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla fine della primavera 2025. L'imbottigliamento è iniziato nel mese di luglio 2025.

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 2023 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso i tratti di marasca e arancia candita si uniscono a richiami dolci di vaniglia e zucchero a velo, lasciando spazio ad accenni floreali di petali di rosa e malva; completa il bouquet un complesso contorno speziato-dolce di liquirizia, legno di cedro e caramello. Al palato l'ingresso ricco e avvolgente si distende in un sorso equilibrato; i tannini dolci, sapidi e setosi accompagnano un finale, lungo ed energico, da cui emergono piacevoli toni boisée.