Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Villa Antinori Rosso 2017

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2017

Clima
L'annata 2017 è stata contraddistinta da temperature al di sopra della media e da un andamento climatico tendenzialmente asciutta, con sporadiche ma importanti precipitazioni. Queste condizioni hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite e di tutte le successive fasi di sviluppo della pianta, limitandone il vigore. La vendemmia è stata effettuata in anticipo rispetto al 2016. La raccolta è iniziata a fine agosto con il Merlot, è continua ai primi di settembre con il Syrah per concludersi con il Sangiovese, il Cabernet e il Petit Verdot. La produzione in quest'annata è stata bassa in termini quantitativi ma di buona qualità.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 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 dove ha iniziato il suo periodo di maturazione. Il Villa Antinori è stato imbottigliato a partire da luglio 2019.

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. Villa Antinori è stato introdotto nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori, padre di Piero Antinori, come il primo Chianti Classico creato per essere invecchiato e migliorare nel tempo. Nel 2001, Piero Antinori inaugura una nuova evoluzione del Villa Antinori che diventa un Toscana IGT. Il disegno dell'etichetta è rimasto pressoché invariato nel corso della sua lunga storia.

Note Degustative

Villa Antinori 2017 si presenta di un colore rosso profondo. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da note di frutti di bosco come mirtillo nero e prugna unite a sentori di nocciole tostate, spezie e vaniglia. Al palato si presenta con un buon corpo, rotondo, con tannini morbidi e vellutati, lungo e sapido.