



Classificazione:

Chianti Classico DOCG Riserva

Uvaggio:

90% Sangiovese, 10% Cabernet

Clima:

L'annata 2013 è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni durante i mesi invernali e temperature sotto la media durante i mesi primaverili, causando un ritardo nel germogliamento di circa 10-15 giorni rispetto alla media del periodo. L'estate ha visto l'innalzamento delle temperature, soprattutto nella seconda metà di Luglio, permettendo alle piante di accelerare i processi di maturazione delle uve, terminati con regolarità in Settembre, grazie anche alle ottime escursioni termiche tra giorno e notte. Le operazioni di vendemmia, in generale ritardo rispetto alle ultime annate, hanno avuto inizio nella seconda metà di Settembre con il Sangiovese, mentre il Cabernet Sauvignon è stato raccolto nella prima settimana di Ottobre.

Vinificazione:

Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate in maniera soffice, sono state introdotte in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore a 30°C. La macerazione è durata circa 20 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 ed in barriques di secondo e terzo passaggio per il Cabernet Sauvignon, i vari lotti sono stati assemblati ed hanno proseguito il loro affinamento in legno prevalentemente in botte grande e in parte in barrique, fino alla primavera 2015. L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di Giugno 2015.

Dati storici:

A partire dall'annata 2010 Il Villa Antinori ha trovato una nuova giovinezza e con l'apertura della nuova cantina nel Chianti Classico, la sua casa. La famiglia Antinori ha voluto rendere omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione. La prima annata fu il 1928 e fino al 2000 ha rappresentato nel corso del tempo l'idea di Chianti Classico Riserva.

Note degustative:

Di colore rosso rubino con lievi riflessi granata, il Villa Chianti Classico Riserva 2013 presenta ottime note di frutti di bosco, che ben si legano a quelle speziate di cannella e tostate di caffè, con lievi sentori di tabacco. Al palato è armonico, avvolgente, con tannini setosi; lungo e persistente nel retrogusto, dove tornano le note fruttate e boisé percepite al naso.