ACQUISTATO IL .....

"Villa Antinori" Chianti Classico Riserva DOCG Magnum 2022



La Storia del Chianti Classico

Non è una cosa da tutti i giorni avere la possibilità di assaggiare un vino che di fatto rappresenta la storia di una denominazione. E non una qualunque. Ma di una delle più amate al mondo, il Chianti Classico. Questo onore ci è concesso quando abbiamo la fortuna di imbatterci in una bottiglia come questa. Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva, infatti, è una delle storiche etichette di casa Antinori, creata nel 1928 dal Marchese Niccolò. Vino prodotto per essere invecchiato e migliorare nel tempo, da allora trova posto nelle cantine più prestigiose di ambasciate, case reali, grandi hotel e ristoranti. Nasce da uve di Sangiovese, per una volta affiancate da altre varietà complementari. Le uve vengono prima diraspate e poi pigiate in maniera soffice, per avviare la fermentazione alcolica e la macerazione che si protrae per circa 12 giorni. Al termine della fermentazione malolattica viene realizzato il blend che successivamente viene lasciato affinare in botti fino alla primavera. Colore rosso rubino intenso, al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone che ben si amalgamano alle note di ciliegia e a un leggero boisé. In bocca è armonico e rotondo. Ben fresco e tannico, gode di un finale molto piacevole. Si abbina a piatti di cacciagione, ma anche (e forse soprattutto) alla più classica bistecca alla fiorentina.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaia e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese e altre varietà complementari
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2020 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per le note di ciliegia e zucchero filato alternate a toni floreali di violetta e succo di arancia rossa; completano il bouquet sensazioni di ruggine accompagnate da delicati aromi di oud (legno degli dei). Al palato è vellutato in ingresso per poi distendersi in un sorso saporoso e persistente, richiamando sensazioni speziate di tabacco dolce e cioccolato fondente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821