



## Antinori

Villa Antinori Chianti Classico Riserva est une expression sophistiquée et élégante du patrimoine viticole toscan, mettant en valeur l'excellence du Sangiovese accompagné de cépages complémentaires. Ce millésime allie tradition et innovation, rendant hommage à près d'un siècle de savoir-faire.



92  
vinous



## Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2021

Toscane, Italie

### Région et Vignobles

La région **Chianti Classico DOCG** est le cœur historique de la Toscane, célèbre pour ses collines ondulées, ses sols calcaires et ses vignobles séculaires. Le domaine Antinori se trouve au centre de cette appellation, bénéficiant d'une combinaison idéale de climat et de terrain qui favorise la production d'un Sangiovese d'exception.

Le **millésime 2021** a débuté par un hiver doux et des pluies régulières jusqu'en mars. Le printemps a vu un débourement précoce, mais des températures fraîches en avril ont ralenti le développement des vignes. En mai et juin, les conditions se sont stabilisées, permettant une floraison et une nouaison optimales. Un été chaud et sec a été équilibré par des pluies bienvenues à la fin août, permettant une maturation parfaite des raisins. Les vendanges ont commencé fin septembre avec le Sangiovese et se sont terminées à la mi-octobre, offrant des raisins **sains et parfaitement mûrs** pour ce millésime prometteur.

### Vinification

Les raisins fraîchement récoltés ont été **égrappés et légèrement foulés** avant une fermentation dans des **cuvées en acier inoxydable** à des températures contrôlées de **28 à 30 °C (82 à 86 °F)**. Une **macération de 10 à 14 jours** sur les peaux a permis une extraction douce des arômes, de la structure et des tanins souples.

Le Sangiovese a subi une **fermentation malolactique** en acier inoxydable, tandis que les cépages complémentaires ont été transférés dans des **barriques de deuxième et troisième remplissage**. Les vins ont été assemblés et élevés principalement en **grands fûts de chêne**, avec une petite proportion en barriques, jusqu'au printemps 2023. Le vin final a été mis en bouteille en **juillet 2023**, préservant fraîcheur et vivacité.

Alcool : 13,50 %

Composition: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2021

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis avec une belle clarté.
- **Nez** : Frais et complexe, avec des notes de **grenade, cerises** et **zeste d'orange**, accompagnées de touches de **gingembre, lavande** et **pétales de rose**. Des accents balsamiques délicats de **musc blanc** complètent le bouquet.
- **Bouche** : Une attaque verticale et savoureuse, avec une structure riche, des tanins souples, et une finale longue et expansive marquée par des notes chaudes de **cacao**.

## Le Saviez-Vous ?

L'étiquette **Villa Antinori Chianti Classico Riserva** date de près de **100 ans**, avec son premier millésime produit en **1928**. Elle reflète l'engagement d'Antinori à allier tradition et modernité, rendant hommage au patrimoine toscan tout en embrassant l'innovation.

## Accords Mets et Vins

- **Osso buco avec risotto au safran** : L'acidité et les notes savoureuses du vin complètent la richesse de ce plat classique.
- **Tagliatelles au ragù de sanglier** : Ses fruits robustes et ses notes épicées équilibrer les saveurs terreuses de la sauce.
- **Pecorino Toscano affiné** : Les nuances balsamiques et de cacao du vin s'harmonisent parfaitement avec le caractère piquant du fromage.
- **Aubergines grillées avec glaçage balsamique** : Son palais savoureux rehausse les éléments fumés et acidulés de ce plat végétarien.

### Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2021)



*The 2021 Chianti Classico Riserva Villa Antinori is laced with black cherry, plum, new leather, licorice and spice. Ample and expansive in feel, the 2021 is wonderfully generous, not to mention incredibly delicious. Fruit sources are from some of the most coveted sites in the appellation.*

### Wine Spectator (WS) : 92 Points (2021)



*This is packed tightly with cherry, pomegranate, plum, earth and Mediterranean scrub flavors. Lively and fresh midpalate, while the dense, chewy tannins flex their muscles on the finish. Give this time. Best from 2026 through 2043. 41,667 cases made, 7,083 cases imported.*

### Jeb Dunnuck (JD) : 93 Points (2020)



*A dark red with garnet tinge, the 2020 Chianti Classico Riserva Villa Antinori is harmonious on the nose with aromas of black cherry, baking spice, crushed roses, and licorice. Medium to full-bodied it offers attractive sweet tannins, its pure dark fruit continuing through a long finish, and a well-balanced feel.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM