

DRINKS.

Marchesi Antinori Villa Antinori Riserva Chianti classico DOCG, Riserva 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7017921
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A, via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino 50026, San Casciano val di Pesa, Florence, Italie
Marque	Marchesi Antinori
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, des arômes équilibrés de fruits rouges mûrs comme la cerise avec des notes de chêne, de tabac et de vanille ainsi que des notes de fleurs séchées. Ce bouquet complexe est complété par des arômes de prune, de cannelle, d'épices poivrées, de cuir terreux et de notes balsamiques.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 90 % Sangiovese et 10 % d'autres cépages.
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	cuisine méditerranéenne, viandes rouges

Description

Depuis 26 générations, la famille Antinori se consacre à la viticulture et au commerce du vin en Toscane. Tout a commencé en 1385, lorsque Giovanni di Piero Antinori est entré dans la corporation florentine des vigneron et négociants en vin. Plus de 600 ans plus tard, ce sont le marquis Piero Antinori et ses filles Albiera, Allegra et Alessia qui dirigent l'entreprise et ses cinq domaines viticoles. Qu'il s'agisse de Chianti, de Montalcino, de Bolgheri ou de Franciacorta, de DOCG, DOC ou IGT, ils font tous partie du portefeuille de Marchesi Antinori. Le Villa Antinori Chianti Classico Riserva est vinifié à 90% à partir de raisins Sangiovese et assemblé avec d'autres variétés complémentaires. Il représente le style de vin classique de la région, mais va encore plus loin : comme le Chianti est élevé particulièrement longtemps - en fait, environ deux ans et demi -, il peut porter la mention "Riserva". Pour le vin du millésime, les raisins récoltés fin septembre sont égrappés, foulés et fermentés dans des cuves en acier à des températures contrôlées. La phase de macération dure environ 15 jours, au cours desquels on intervient de manière spécifique pour contrôler l'extraction des arômes et des tanins de la peau des raisins. Une fois que la fermentation malolactique des jeunes vins vinifiés séparément est terminée, l'assemblage a lieu.