



VILLA ANTINORI

È figlio di una base varietale in cui incontriamo le stesse uve di sangiovese che i Marchesi Antinori utilizzano per produrre il Chianti Classico Riserva e il Brunello di Montalcino, con un'unica eccezione: nel "Villa Antinori", alle uve di sangiovese sono aggiunti anche grappoli di cabernet sauvignon, merlot e syrah, in proporzioni decrescenti. Lasciato maturare per un anno in barrique, il "Villa Antinori" è un rosso storico, vinificato per la prima volta nel 1928 a denominazione Chianti, e nel 2001 passato sotto l'IGT Toscana, ma soprattutto ottenuto da una rigorosa selezione delle migliori uve provenienti esclusivamente dalle tenute che i Marchesi Antinori posseggono, per l'appunto, in Toscana. A distanza di poco meno di un secolo dalla sua prima annata, rimane ancora uno dei rossi italiani che si distingue per un importante rapporto qualità/prezzo. Se volete andare sul sicuro non vi resta che sceglierlo, per incontrare un'altra delle eccellenze targate Antinori, società il cui blasone e la cui fama sono a oggi irraggiungibili.

Note di degustazione

Rosso rubino luminoso e brillante il colore al calice. Le note fruttate aprono l'ingresso al naso, ricordando alla mente la marasca, i lamponi, le amarene e le ciliegie nere, sentori poi seguiti da sfumature vegetali ed erbacee, e da toni di spezie dolci e di cacao amaro. Intenso l'assaggio, sorretto da una trama tannica decisa ma mai invadente, e guidato un buon corpo e da una buona persistenza.

Abbinamenti

Da abbinare alle seconde portate della cucina di terra, è ottimo con la carne di maiale alla griglia.

