

<https://rootstockvinhos.com.br/produto/villa-antinori-chianti-classico-riserva/>



## Villa Antinori Chianti Classico Riserva

R\$279.00

“O Villa Antinori Chianti Classico Riserva é de cor vermelho rubi. O nariz mostra notas intensamente frutadas de cerejas maduras, groselhas e frutos silvestres juntamente com notas bem integradas de carvalho torrado e tabaco, e um toque de sensações balsâmicas. Na boca é amplo e envolvente, saboroso, macio nos taninos e com textura aveludada. O final de boca e o gosto são longos e persistentes.” **Marco Zanona**

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2016

**Região:** Toscana, Itália

**Vinícola:** [Marchesi Antinori](#)

**Uvas:** 90% Sangiovese e 10% de outras variedades tintas

**Harmonização:** Pratos a base de carnes cozidas ou assadas.

**Serviço:** 16°C – 18°C

**Tempo de guarda:** 5 anos

**Teor alcoólico:** 14%

**Volume:** 750ml

**Vinhedo:** NV

**Vinificação:** A fermentação ocorreu sob rigoroso controle de temperatura em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação maloláctica, que decorreu em tanques de aço inoxidável para a Sangiovese e em pequenos barris de carvalho para as outras castas, os lotes continuaram o seu envelhecimento em barricas maiores.

**Amadurecimento:** O amadurecimento do vinho foi realizado parte em tanques de inox e parte em barricas por um período total de 9 meses, seguidos por mais 2 meses em garrafa.

### Sobre o Vinho Tinto Villa Antinori Chianti Classico Riserva:

“O Villa Antinori Chianti Classico Riserva é de cor vermelho rubi. O nariz mostra notas intensamente frutadas de cerejas maduras, groselhas e frutos silvestres juntamente com notas bem integradas de carvalho torrado e tabaco, e um toque de sensações balsâmicas. Na boca é amplo e envolvente, saboroso, macio nos taninos e com textura aveludada. O final de boca e o gosto são longos e persistentes.”

- **Peculiaridades:** Villa Antinori Chianti foi lançado pela primeira vez em 1928.

### A história da Vinícola Marchesi Antinori:

- Em seus mais de 600 anos de história, a [Antinori](#) tem apresentado ao mundo uma verdadeira experiência imersiva na união entre singularidade e sofisticação que se inicia pelo paladar. O nome

da família toscana é um dos mais tradicionais da Itália. E os vinhos da vinícola Antinori fazem parte da Tenuta Tignanello. Não é à toa que, por onde seus rótulos passam, eles inspiram admiração, respeito e, claro, vivência peculiar de degustação. Afinal, estamos falando de 26 gerações que, desde o século XII, ligam a produção de vinho ao restante do mundo. Mais do que produzir vinhos em regiões clássicas, a Antinori tem nos mostrado que é possível encontrar o equilíbrio perfeito entre tradição e modernidade.

- A família Antinori dedica-se à produção de vinho há mais de seiscentos anos: desde 1385, Giovanni di Piero Antinori se tornou parte da Arte Florentina dos Vinattieri.
- Ao longo da sua longa história, ao longo de 26 gerações, a família Antinori sempre geriu directamente este negócio com escolhas inovadoras e por vezes corajosas mas sempre mantendo o respeito pelas tradições e pelo território.
- Em 1506, precisamente no dia 2 de fevereiro, Niccolò di Tommaso Antinori, um dos homens mais promissores e influentes de Florença na época, comprou o Palazzo Antinori (na época chamado Palazzo Boni) por 4.000 florins.



Entusiasta e iniciante no mundo do vinho, é formado na FAE Business School em negócios internacionais e pós graduado em Gestão de Marketing.

### **Marco Zanona**

DIRETOR OPERACIONAL/SOMMELIER

*Safra 2016. Jantar em 25/08/2021. Pantucci Trattoria.*