



CANTINETTA
ANTINORI

CARTA DEI VINI
Weinkarte



		10 cl	75 cl	150 cl
SPUMANTI				
<i>Lombardia</i>				
<i>Tenuta Montenisa</i>				
Cuvée Royale – Marchese Antinori, Franciacorta docg		14.5	91	180
Rosé – Marchese Antinori, Franciacorta docg		17	105	
Contessa Maggi – Franciacorta docg, Riserva	2016/20		115	
Conte Aymo brut, blanc de noir – Franciacorta docg	2020		125	
		10 cl	75 cl	150 cl
VINI BIANCHI				
<i>Piemonte</i>				
<i>Prunotto</i>				
Arveja – Langhe Arneis doc	2024/25	10	59	
<i>Toscana</i>				
<i>Villa Antinori</i>				
Villa Antinori Pinot bianco – Toscana igt	2024/25	9	56	
<i>Tenuta Guado al Tasso</i>				
Vermentino – Bolgheri doc	2025	10	59	
<i>Le Mortelle</i>				
Vivia – Maremma Toscana doc	2024/25	9.5	58	119
<i>Umbria</i>				
<i>Castello della Sala</i>				
San Giovanni della Sala – Orvieto doc classico superiore	2024/25	10	59	
Bramito Chardonnay – Umbria igt	2024/25	10.5	62	
Conte della Vipera – Umbria igt	2024/25	12	72	146
Cervaro della Sala – Umbria igt	2023/24	21	126	
Nibbio della Sala – Umbria igt	2020/21		295	
<i>Santa Cristina</i>				
Campogrande – Orvieto doc classico	2025	8.5	52	

		10 cl	75 cl	
--	--	-------	-------	--

VINI BIANCHI

Puglia

Tormaresca

Tormaresca Chardonnay – Puglia igt	2025	8.5	52	
------------------------------------	------	-----	----	--

Bocca di Lupo ^{Bio}

Pietrabianca Chardonnay – Castel del Monte doc	2024	11.5	68	
Fiano di Bocca di Lupo – Puglia igt	2022/23		128	

Friuli

Jermann

Vintage Tunina – Venezia Giulia igt	2022/23		125	
Where Dreams Have No End – Venezia Giulia igt	2022		120	
Capo Martino – Venezia Giulia igt	2020		132	

		10 cl	75 cl	150 cl
--	--	-------	-------	--------

VINI ROSATI

Puglia

Tormaresca

Calafuria – Salento igt	2025	9	54	110
Furia di Calafuria – Rosato Salento igt.	2024/25	13.5	81	

Toscana

Santa Cristina

Giardino Rosé – Toscana igt	2024/25	8.5	52	
-----------------------------	---------	-----	----	--

Tenuta Guado al Tasso

Scalabrone – Bolgheri rosato doc	2024/25	9.5	58	
----------------------------------	---------	-----	----	--

Aldobrandesca

«A» Premium Rosé – Toscana rosato igt	2024	13.5	81	
---------------------------------------	------	------	----	--

VINI ROSSI

Piemonte

Prunotto

Mosesco – Dolcetto d’Alba doc	2023	9,5	58
Mompertone – Monferrato rosso doc	2023	9	56
Bansella – Barbera Nizza docg	2023	10	59
Costamiòle – Barbera Nizza docg	2022	14	85
Occhetti – Langhe Nebbiolo doc	2023	10,5	64
Barolo docg	2021	15	90
Bussia – Barolo docg	2021	21	124
Mosconi – Barolo docg	2019		156
Serra – Barolo docg	2020		162
Cerretta – Barolo docg	2018		165
Vigna Colonnello – Barolo docg, Riserva Bussia	2017		250
Bric Turot – Barbaresco docg	2021/22	16,5	98
Secondine – Barbaresco docg	2020/21		142

Toscana

Villa Antinori

Villa Antinori rosso – Toscana igt	2023	9,5	58
Villa Antinori Riserva – Chianti classico docg, Riserva	2022/23	10,5	62

Tenuta Pèppoli

Pèppoli – Chianti classico docg	2024	10	59
---------------------------------	------	----	----

La Braccasca

Bramasole – Syrah Cortona doc	2021	17,5	104
Vino Nobile di Montepulciano docg	2022		66

Toscana - Gran Selezione

(Ulteriori informazioni nella pagina seguente – weitere Informationen finden Sie auf der nächsten Seite)

Badia a Passignano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2021	17,5	104
Villa Cigliano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2021*		160
Buiano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2021*		160
San Sano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2021*		260

* begrenzt verfügbar

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
UGA IM VERGLEICH / UGA COMPARISON
MARCHESI ANTINORI



Die Geschichte der Marchesi Antinori ist untrennbar mit dem Chianti Classico verbunden – jener Landschaft, in der die Weinbautradition der Familie ihren Anfang nahm. Seit über 600 Jahren widmen sie sich mit Leidenschaft und Hingabe der Kunst des Weinmachens – und haben diese über Generationen hinweg verfeinert. Bis heute lebt und wirkt die Familie inmitten dieses einzigartigen Terroirs, dessen Potenzial sie nie aus den Augen verloren hat. Ihr Weg ist geprägt von Innovationsgeist und Weitblick, stets getragen von tiefem Respekt gegenüber der Natur und der Tradition. Aus dem Wunsch, die Vielfalt des Gebiets authentisch zum Ausdruck zu bringen, entstand im Laufe der Jahre eine Kollektion von vier Weinen. Sie alle werden ausschliesslich aus Sangiovese vinifiziert und spiegeln den unverwechselbaren Charakter von vier bedeutenden Terroirs wider: Castellina, Gaiole, San Casciano und San Donato.

The history of Marchesi Antinori has always been inextricably linked to Chianti Classico, a territory where their viticultural traditions began and continued to flourish over six centuries of passion and dedication to the art of winemaking. The Antinori family has lived in and has always firmly believed in this territory and has contributed to enhancing this unique terroir's exceptional characteristics; sometimes with innovative choices and other times with bold decisions, but always upholding the utmost respect for traditions and the land. Over the years, born from a desire to develop every single nuance of this territory, four wines were crafted, guided by the use of Sangiovese as their sole interpreter and capable of representing the differences of four distinct terroirs: Castellina, Gaiole, San Casciano and San Donato.



UGA & STANDORT INNERHALB CHIANTI CLASSICO

Badia a Passignano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
San Donato in Poggio
Central West

Villa Cigliano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
San Casciano
Northwest

Buiano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
Castellina
Southwest

San Sano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
Gaiole
Southeast

HÖHE 250–300 m.ü.M.
AUSRICHTUNG verschiedene
ALTER 20–30 Jahre
REBERZIEHUNG Cordon und Guyot

280 m.ü.M.
Ost-West
über 20 Jahre
Alte Reben: Cordon,
Junge Reben: Guyot

290 m.ü.M.
Norden, steile Lagen
ca. 20 Jahre
Cordon

430 m.ü.M.
Nord-West und Süd-West
10–30 Jahre
Doppelter Guyot

BÖDEN & TERROIR

Unterschiedlich dicke Schichten aus grauen Sedimenten und grünlich-grauen Kalksteinen, reich an Fossilien und feinem Kies, gebildet durch Flussterrassen, kalkhaltige Böden, Adern aus tonhaltigem Schiefer und Meersandbänken aus dem Pliozän.

Lehmhaltig, aus einer Mischung von Kalkstein, Sand und einem hohen Anteil an feinem Kies, in Form von runden Kieselsteinen aus Flüssen und von Steinen aus Galestro- und Alberese-Böden.

Der Weinberg liegt auf einem Hügel, auf der einen Seite sind die Böden lehmig, während auf der anderen Seite die Bodenbeschaffenheit sandig und locker ist, beide mit einem hohen Anteil an sehr feinem kalkhaltigem Kies.

Hauptsächlich ockerfarbener Lehm mit reichlich sehr feinem Kies aus Alberese und Galestro und mit einigen verstreuten Aufschlüssen von freiliegendem Grundgestein.

AUSBAU Französische und ungarische Eichenfässer (ca. 1 Jahr), danach 7 Mt. Flaschenreife.

Französische Barriques (ca. 14 Mt.), danach 18 Mt. Flaschenreife.

500 Liter französische Eichenfässer (ca. 11 Mt.), danach 18 Monate Flaschenreife.

1200 Liter französische Eichenfässer (ca. 11 Mt.), danach mind. 18 Mt. Flaschenreife.

STIL Raffiniert, lebhaft, saftig.

Kraftvoll, reichhaltig, reif.

Samtig, reifes Tannin, sehr frisch.

Lebhaft, elegant, exzellente Frische.

UGA & LOCATION WITHIN CHIANTI CLASSICO

Badia a Passignano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
San Donato in Poggio
Central West

Villa Cigliano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
San Casciano
Northwest

Buiano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
Castellina
Southwest

San Sano
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
Gaiole
Southeast

ELEVATION 250–300 meters
(820–984 feet)

280 meters
(920 feet)

290 meters
(951 feet)

430 meters
(1,410 feet)

EXPOSURE Many, 65-hectare estate

East-west

North with steep slopes

Northwest and Southwest

AGE Between 20 and 30 years

Over 20 years

Around 20 years

Between 10 and 30 years

TRAINING Spurred cordon and Guyot

Spurred cordon,
new vineyards will be
Guyot-trained

Spurred cordon

Double guyot

SOILS & TERROIR

Alternating layers of varying thickness of grey sediments and greenish-grey limestones formed by fluvial terraces, calcareous soils, veins of argillaceous schist and banks of marine sand from the Pliocene era, rich in deposits of fossils and very fine gravel.

Clay based with a mixture of limestone and sand and a high content of fine gravel, both in the form of round pebbles originating from rivers, and stones formed from Galestro and Alberese soils.

The vineyard sits on a hill, on one side soils are clay-loam based while on the other side the soil texture is sandy and loose, both with a high percentage of very fine calcareous gravel.

Mainly ochre clay with abundant very fine gravel of alberese and galestro and with some scattered outcrops of exposed bedrock.

AGING In French and Hungarian oak for ~1 year, further aging for 7 months in bottle.

In French oak barriques for about 14 months, further ageing in bottle for approximately 18 months.

In 500-liter French oak barrels for ~11 months, further aging in bottle for 18 months.

In 1,200-liter French oak barrels for ~11 months and at least 18 months in bottle.

STYLE Refined, vibrant, juic.

Powerful, rich, ripe.

Velvety, tannic texture.

Vibrant, vertical, excellent freshness.

VINI ROSSI

*Toscana (continuazione)**Tenuta Tignanello*

Marchese Antinori – Chianti classico docg, Riserva	2022	14.5	86
Tignanello – Toscana igt	2021	32	198
Solaia – Toscana igt	2019		450

Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino doc	2023/24	10.5	64
Brunello di Montalcino docg	2020	18	109
Vignaferrovia – Brunello di Montalcino docg, Riserva	2018		175

Aldobrandesca

Vie Cave Malbec – Toscana igt	2022/23	12	72
-------------------------------	---------	----	----

Tenuta Guado al Tasso

Il Bruciato – Bolgheri doc	2023	11.5	69
Cont'Ugo – Bolgheri doc	2023	16	95
Guado al Tasso – Bolgheri doc superiore	2022	31	195
San Walfredo – Bolgheri doc superiore	2019		375
Matarocchio – Toscana igt superiore	2019		550

Le Mortelle

Botrosecco – Maremma Toscana doc	2023	10.5	62
Poggio alle Nane – Maremma Toscana doc	2023	21	125
Ampio – Maremma Toscana igt	2018		275

*Umbria**Castello della Sala*

Pinot nero – Umbria igt	2022/23	19	112
-------------------------	---------	----	-----

*Puglia**Tormaresca*

Torcicoda Primitivo – Salento igt	2022/23	10	59
Masseria Maïme – Negroamaro Salento igt	2023	12.5	76
Carrubo – Primitivo di Manduria doc	2020	19	115

Bocca di Lupo^{Bio}

Locone Cabernet Sauvignon – Puglia igt	2022	11.5	68
Bocca di Lupo – Aglianico Castel del Monte doc	2021	19.5	116
Arso Cabernet franc – Puglia igt	2021		275

VECCHIE RISERVE – 75 cl

Bussia – Barolo docg	2017	145
Badia a Passignano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2018	125
Tignanello – Toscana igt	2012	250
Tignanello – Toscana igt	2014	240
Tignanello – Toscana igt	2015	235
Solaia – Toscana igt	2006	480
Solaia – Toscana igt	2013	440
Solaia – Toscana igt	2014	420
Guado al Tasso – Bolgheri doc superiore	2016	240
Matarocchio – Bolgheri doc superiore	2013	695
Matarocchio – Bolgheri doc superiore	2016	650

Verfügbarkeit sehr beschränkt / disponibilità limitata

MAGNUM – 150 cl

Bansella – Nizza docg	2023	120
Bussia – Barolo docg	2020/21	250
Villa Antinori Riserva – Chianti classico docg, Riserva	2022	134
Pèppoli – Chianti classico docg	2022	129
Marchese Antinori – Chianti classico docg, Riserva	2020	175
Badia a Passignano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2020	225
Pian delle Vigne – Brunello di Montalcino docg	2020	220
Tignanello – Toscana igt	2015	475
Solaia – Toscana igt	2015	1'125
Il Bruciato – Bolgheri doc	2020/23	145
Guado al Tasso – Bolgheri doc superiore	2015	525
Guado al Tasso – Bolgheri doc superiore	2018	475
Matarocchio – Toscana igt	2017	1'250
Botrosecco – Maremma Toscana doc	2023	125
Poggio alle Nane – Maremma Toscana doc	2020	260
Torcicoda Primitivo – Salento igt	2022/23	124

DOPPIO MAGNUM – 300 cl

Vigna Colonnello – Barolo docg, Riserva Bussia	2016/17	1150
Marchese Antinori – Chianti classico docg, Riserva	2011	375
Badia a Passignano – Chianti classico docg, Gran Selezione	2016	495
Pian delle Vigne – Brunello di Montalcino docg	2020	395
Vignaferrovia – Brunello di Montalcino docg, Riserva	2015	925
Tignanello – Toscana igt	2016	925
Solaia – Toscana igt	2007	1'750
Solaia – Toscana igt	2008	1'890
Solaia – Toscana igt	2009	1'850
Solaia – Toscana igt	2011	1'950
Guado al Tasso – Bolgheri doc superiore	2018	910

75 cl

SPECIALITÀ DI ANTINORI CHILE – Edizione limitata*Haras de Pirque*

Pitio Cabernet Sauvignon/Franc – Maipo Valley	2022	230
---	------	-----

4 cl 37.5 cl

VINI DA DESSERT

Vin Santo Santa Cristina – Valdichiana doc	2021	9	58
Muffato della Sala – Umbria igt	2023	11	225

150 cl

Vol.-% 2 cl

GRAPPE E DISTILLATI

Grappa di Barolo Bussia – Prunotto, Piemonte	45°	10
Grappa Tignanello – Antinori, Toscana	42°	11
Grappa Oro Bindella – Vallocaia, Toscana	43°	11
Grappa Antica Cuvée Riserva, 5 years – Nonino, Friuli	43°	14
ÙE Gran Riserva Monovitigno Merlot, 12 years – Nonino, Friuli	41°	18
Amaro Nonino Quintessentia – Nonino, Friuli	35°	10



CANTINETTA
ANTINORI

Augustinergasse 25 8001 Zürich +41 44 211 72 10 cantinetta-antinori.ch