Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vinsanto Marchese Antinori 2020

Classificazione
DOC

Jahrgang
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der nur zum Ende März eine kurze Kälteperiode brachte. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einem früheren Austreiben der Reben. Auf das recht kühle Frühjahr mit durchschnittlicher Niederschlagsmenge folgte ein warmer Sommer ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, die den Trauben optimales Wachstum ermöglichten. Die erste Septemberhälfte, die entscheidend für den Reifeprozess der für die Erzeugung von Vinsanto bestimmten Trauben ist, war trocken und sonnig, so dass perfekt gesunde und unbeschädigte Früchte gelesen werden konnten. Die Lese erfolgte vom 8. bis zum 10. September.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Trauben, die ausschließlich von den im Chianti Classico gelegenen Antinori-Gütern stammen, wurden bei der Lese sorgfältig selektiert und in Erntekisten gegeben. Anschließend wurden sie von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten im appassitoio (Trockenraum) der Tenuta Tignanello ausgebreitet. Dort trockneten sie bis Ende Dezember an und wurden dann schonend gepresst, um alle Duft- und Aromamerkmale unverfälscht zu bewahren. Der Most wurde in die typischen caratelli (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und unterschiedliche Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung, die zu einem bestimmten Zeitpunkt abgebrochen wurde. Der Wein ruhte etwa 3 Jahre in den caratelli und wurde dann assembliert und in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Vinsanto-Herstellung in der Toskana geht zumindest bis auf mittelalterliche Zeiten zurück: der Vinsanto wird als wahre regionale Spezialität angesehen, und auch die Familie Antinori hat ihn seit jeher erzeugt. Der erste Jahrgang des Vinsanto Tenute Marchese Antinori (Vinsanto aus ′natürlicher′ Herstellung) war jedoch 1987.

Verkostungsnotizen

Vinsanto Marchese Antinori 2020 präsentiert sich in Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase süße Noten von getrockneten Aprikosen, Datteln, Sultaninen und Zitronat im Wechselspiel mit angenehmen Eindrücken von Mandelpaste und Marron Glacé. Am Gaumen wird der dichte vollmundige Auftakt gestützt von guter Frische und Schmackhaftigkeit. Langes Finale, geprägt von schönen Noten von Akazienhonig und Kastanienmehl.