Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinsanto Tenute Marchese Antinori 2012

Classificazione
DOC

Jahrgang
2012

Klima
Nach einem milden trockenen Herbst brachte der Winter, besonders in den Monaten Januar und Februar, strenge Temperaturen bei regulären Niederschlägen. Insbesondere in der ersten Februarhälfte fielen die Temperaturen und es schneite, ohne dass dies jedoch zu Problemen für die Pflanzen führte. Das Frühjahr setzte mit recht trockenem und kühlem Wetter ein, so dass Austreiben und Blüte sich gegenüber dem Durchschnitt der letzten Jahre leicht verspäteten. Im Gegensatz dazu zeigten die Monate April und Mai eine gute Niederschlagsmenge, die von entscheidender Bedeutung war, um der langen Trockenheit im Sommer zu begegnen, die von Juni bis über den ganzen August hinweg die Entwicklung der Pflanzen bestimmte, sowohl in Hinblick auf die Laubwand als auch in Bezug auf Größe und Gewicht der Trauben. Die Regenfälle in den letzten Augusttagen und die milden Temperaturen Anfang September brachten den Weinberg wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten den Trebbiano- und den Malvasiabeeren eine reguläre Fortsetzung des Reifeprozesses. Die Lese fand zwischen dem 10. und dem 12. September statt.

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. Die Trauben wurden von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten in der Tenuta Tignanello ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten. Nach Abschluss dieses natürlichen Prozesses wurden sie schonend gepresst, um die Duft- und Aromamerkmale zu bewahren, und der Most wurde umgehend in die typischen caratelli (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und jeweils ein Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung. 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

Dunkle Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase ausgesprochen süße Aromen von Trockenobst, Haselnuss, Kastanie und Honig in Verbindung mit Zitrusnoten. Am Gaumen voll mit einem Echo der Honignoten, gestützt von angenehmer Frische.