Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinsanto Tenute Marchese Antinori 2016

Classificazione
DOC

Jahrgang
2016

Klima
Nach Herbst und Winter, die tendenziell mild und wenig regnerisch waren, begannt das Frühjahr 2016 im Chianti Classico im Zeichen schönen Wetters, was zu einem verglichen mit dem langjährigen Durchschnitt um etwa 10 Tage früheren Austreiben führte. Ab Mai und in der ersten Junihälfte waren Niederschläge und im Mittel kühle Temperaturen zu verzeichnen, die jedoch keinen Einfluss auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatten. Bis Ende August war der Sommer warm, trocken und ohne extreme Spitzentemperaturen: optimale Bedingungen zur Bewahrung eines ausgezeichneten vegetativ-produktiven Gleichgewichts und zur Gewährleistung eines konstanten Wachstums der Trauben. Die Lese erfolgte vom 7. 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 di Tignanello oder auf den *penzane* (beweglichen Gestellen, an denen die Trauben hängend angebracht werden) in der Tenuta Pèppoli ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten und dann schonend gepresst wurden, 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. 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

Der Vinsanto Marchese Antinori präsentiert sich in dunkler Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase verbinden sich süße Aromen von Trockenobst, Haselnuss und Datteln mit einem intensiven Eindruck von kandierter Orange, Honig und einem Hauch von Zimt. Am Gaumen ist der Wein voll, weich und getragen von schöner Frische, die ihn lebhaft und angenehm macht. Gute geschmackliche Länge.