



no image

Klima

Herbst und Winter waren geprägt von üppigen Regenfällen und strengen Temperaturen; besonders zum Jahresende gab es auch Schneefälle, die sich bis in die erste Märzhälfte wiederholten. Dieser Klimaverlauf begünstigte eine sehr gute vegetative Ruhephase der Pflanzen, die bei den regulären Niederschlägen zu Beginn des Frühjahres mit einer entschiedenen Verspätung gemessen am Durchschnitt der vergangenen Jahre austrieben. Die Monate April, Mai und Juni, die für die Entwicklung und das Wachstum der Reben entscheidend sind, waren sehr regnerisch bei unterdurchschnittlichen Temperaturen, so dass es zu einer allgemeinen Verzögerung des Vegetationszyklus bei allen kultivierten Varietäten kam. Der Sommer, der im Juli mit hohen Temperaturen und völlig trockenem Klima einsetzte, trug zu einer hervorragenden Entwicklung der Trauben und zu einem deutlichen Aufholen der Verspätungen im vegetativen Zyklus bei. In den letzten Julitagen und in der ersten Augushälfte wurden die Tage kühler und ermöglichten einen idealen langsamen Reifeprozess. Die Lese erfolgte in der zweiten Septemberhälfte bei einem für die abschließende Qualität des Leseeguts absolut günstigen Klima.

Weinbereitung

Die Trauben, die ausschließlich von den drei im Chianti Classico gelegenen Antinori-Gütern stammen, wurden bei einem guten Grad an Säure und Zuckergehalt sorgfältig selektiert in Erntekisten gelesen. Sie waren sehr gesund, was von fundamentaler Bedeutung für die anschließende Phase des Trocknens ist. Dann wurden sie in den Trockenräumen der Tenuta Tignanello von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten ausgebreitet, wo sie bis zum 20. Dezember antrockneten. Danach wurden sie schonend gepresst, um die Duft- und Aromamerkmale der Beeren zu bewahren, und der Most wurde umgehend in die typischen caratelli (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die klassische "Vinsanto-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

Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. An der Nase komplex und wenig mit Anklängen an in Alkohol eingelegte Früchte, Honig, Kastanie, Trockenobst und kandiertes Obst; prägnant sind auch die Noten von Trockenblumen, die Frische und Duft verleihen. Am Gaumen ist der Wein dicht, von angenehmer Säure und gutem Körper, Auftakt für ein volles und sehr anhaltendes Finale.

Awards

Wine Spectator 92/100 USA