Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI




# Vinsanto Marchese Antinori 2019

## Classificazione
DOC

## Annata
2018

## Clima
L'annata 2019 in Chianti Classico è stata caratterizzata un inverno piuttosto freddo e con scarse precipitazioni, e un inizio di primavera fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. A partire da giugno, il clima generalmente caldo ma senza eccessi termici e le piogge leggermente superiori alla media hanno permesso alle piante una corretta crescita sia della vegetazione che dei grappoli. Il periodo tra fine agosto e la prima parte del mese di settembre è stato particolarmente favorevole per le uve bianche, registrando condizioni ideali per la maturazione, mantenendo un'ottimale freschezza e integrità dell'acino. La vendemmia ha avuto luogo tra il 16 e il 17 settembre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dai vigneti delle tenute Antinori situate nel Chianti Classico, sono state attentamente selezionate e raccolte in cassette; successivamente sono state disposte manualmente sulle apposite stuoie dell'appassitoio di Tenuta di Tignanello. Le uve, lasciate ad appassire fino alla fine del mese di dicembre, sono state poi sofficemente pressate in modo da mantenere le caratteristiche organolettiche e aromatiche. Il mosto ottenuto è stato introdotto nei tipici caratelli, prodotti con diverse essenze di legno e con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica lunga e lenta, poi interrotta. Il vino è rimasto nei caratelli per circa 3 anni ed è poi stato assemblato per essere infine imbottigliato.

## Dati Storici

La produzione di Vinsanto in Toscana risale almeno ai tempi medievali: esso viene considerato una vera specialità regionale ed anche la famiglia Antinori ne ha prodotto da sempre. La prima annata del Vinsanto Tenute Marchese Antinori (vinsanto di produzione 'naturale') è stata però il 1987.

## Note Degustative

Vinsanto Marchese Antinori 2019 si presenta di colore ambrato con riflessi ramati. Il naso è caleidoscopico: sentori caldi di albicocca appassita, arancia candita, caco e dattero, si uniscono a sensazioni speziate di zafferano e amaretto. Al palato l'impatto iniziale denso e piacevolmente oleoso precede un centro bocca in cui lo slancio sapido e verticale dona lunghezza e freschezza a un finale vibrante.