



## Vinsanto Marchese Antinori 2014

### Classificazione

DOC

### Annata

2014

### Clima

Il territorio chiantigiano è stato caratterizzato, sia negli ultimi mesi del 2013 che nell'inverno 2014, da condizioni climatiche tendenzialmente umide e miti; le frequenti precipitazioni durante tutto il periodo sono state accompagnate da temperature sopra la media storica, senza particolari picchi di freddo o nevicate. Queste condizioni hanno generato un anticipo del germogliamento di circa due settimane. La primavera, iniziata senza ritorni di freddo, è stata per contro piuttosto asciutta e mite fino alla fine del mese di giugno garantendo un buono sviluppo vegetativo, favorendo un'ottima fioritura ed allegagione. Le condizioni climatiche sono poi cambiate durante il periodo estivo, con precipitazioni frequenti che hanno rallentato l'invaiaura e le prime fasi del processo di maturazione senza però compromettere la qualità e la sanità delle uve. I grappoli di Trebbiano e Malvasia sono stati raccolti tra il 15 ed il 20 settembre.



## 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 Tignanello e qui sono state lasciate ad appassire fino alla fine del mese di dicembre; al termine del processo di disidratazione naturale, i grappoli sono stati sofficemente pressati per mantenere inalterate tutte le proprietà 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

Il vino si presenta di un colore ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso le note dolci di frutta secca, nocciola, castagna e miele sono supportate da un sottofondo di agrume. In bocca è pieno, mieloso e ben sostenuto da una gradevole acidità.



## Premi all'Annata

**Wine Enthusiast**

92/100

USA