Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinsanto Marchese Antinori 2015

Classificazione
DOC

Annata
2015

Clima
L'andamento climatico del 2015 è stato estremamente regolare ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio del Chianti Classico. L'inverno freddo e relativamente asciutto ha preceduto una primavera caratterizzata da un clima umido nei mesi di marzo ed aprile ed asciutto in quelli di maggio e giugno; in questo periodo le temperature sono state regolari, garantendo il perfetto sviluppo vegetativo ed un'ottima fase di fioritura ed allegagione. L'estate è stata calda, con un picco nel mese di luglio, ma con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno garantito l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, anch'esso caldo, è stato caratterizzato da alcune precipitazioni che hanno favorito l'ottimale avvio della maturazione. I grappoli di Trebbiano e Malvasia sono stati raccolti tra il 10 ed il 15 di 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 o sulle penzane di Tenuta Pèppoli (telai mobili dove i grappoli vengono appesi in sospensione). Le uve. lasciate ad appassire fino alla fine del mese di dicembre, vengono poi sofficemente pressate in modo da mantenere le caratteristiche organolettiche ed 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 Vinsanto Marchese Antinori si presenta di un colore ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso note dolci di frutta secca, come di nocciola e dattero, si uniscono ad una intensa sensazione di arancia candita, miele, e un lieve sentore di cannella. Al palato è pieno, morbido, sostenuto da una gradevole freschezza che lo rende vivo e piacevole. Buona la persistenza gustativa.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Spectator
94/100
USA