Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vinsanto Marchese Antinori 2016

Classificazione
DOC

Annata
2016

Clima
Dopo un autunno e un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il costante accrescimento delle uve. La raccolta è avvenuta tra il 7 ed il 10 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.