Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinsanto Marchese Antinori 2018

Classificazione
DOC

Annata
2018

Clima
La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con un anticipo di una settimana rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato nella prima parte di settembre hanno consentito alle uve Trebbiano di maturare in maniera ideale; la vendemmia è avvenuta tra il 15 ed il 20 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, sono state 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

Di colore ambrato con riflessi dorati, il Vinsanto Marchese Antinori 2018 si presenta al naso con delicati sentori di farina di castagne, frutta secca, fichi e scorze di arancia amara candite. Al palato è raffinato, morbido e caratterizzato da un'ottima freschezza. Sul finale, spiccano note di cacao in polvere e amaretto.