Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'autunno e il successivo inverno sono stati caratterizzati da abbondanti piogge e temperature rigide; specialmente nella parte finale dell'anno si sono verificati alcuni eventi nevosi che si sono ripetuti frequentemente fino alla prima metà di Marzo. Questo andamento ha favorito un ottimo riposo vegetativo delle piante che, insieme a regolari precipitazioni di inizio primavera, hanno germogliato con un deciso ritardo rispetto alla media delle annate. I mesi di Aprile, Maggio e Giugno, cruciali per lo sviluppo e la crescita delle piante, sono stati caratterizzati da buona piovosità accompagnata da temperature inferiori alla media, tanto da provocare un generalizzato ritardo nel ciclo della vite su tutte le varietà coltivate. L'estate, iniziata nel mese di Luglio con le alte temperature e il clima assolutamente asciutto, ha contribuito ad un ottimo sviluppo dei grappoli e ad un deciso recupero del ciclo vegetativo. Negli ultimi giorni di Luglio e nella prima metà di Agosto le giornate si sono rinfrescate, consentendo un processo di maturazione lento e ideale. La raccolta delle uve è avvenuta nella seconda metà di Settembre, in un contesto climatico assolutamente favorevole alla qualità finale del prodotto.

Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dalle tre Tenute Antinori situate nel Chianti Classico, sono state attentamente raccolte e selezionate con un buon livello di acidità e contenuto zuccherino. Le uve erano molto sane, condizione fondamentale per la successiva fase di disidratazione e, una volta raccolte accuratamente in cassette, sono state disposte manualmente sulle apposite stuoie dell'appassitoio della Tenuta di Tignanello; qui sono state lasciate ad appassire fino al 20 di Dicembre, per poi essere sofficemente pressate per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche e aromatiche delle uve. Successivamente il mosto è stato introdotto nei tipici caratelli, prodotti con diverse essenze di legno con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove è avvenuta la classica fermentazione "da Vinsanto". Il vino è rimasto nei caratelli per circa 3 anni e poi è stato assemblato per essere quindi 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore ambrato e con riflessi dorati, il naso è complesso e vinoso con cenni di frutta sotto spirito, miele, castagne, frutta secca e candita; spiccano inoltre note di fiori secchi che contribuiscono a donare freschezza e fragranza. In bocca il vino è denso, piacevolmente acido e di buona corposità, a preludio di un finale pieno ed assolutamente persistente.

Premi all'Annata

Wine Spectator 92/100 USA