



no image

Clima

La stagione autunno-invernale nel Chianti Classico è stata caratterizzata da un andamento climatico molto piovoso e freddo; negli ultimi giorni dell'anno si sono verificati abbondanti fenomeni nevosi che sono poi stati seguiti da giornate molto rigide. I primi mesi dell'anno sono stati per contro piuttosto asciutti e l'inizio della primavera assolutamente mite, tanto da scongiurare ritorni di freddo, e nei primi giorni di Aprile addirittura caldo, così da portare ad un anticipo del germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media storica. La stagione vegetativa è stata molto favorevole, con poche piogge e temperature miti, per arrivare al mese di Luglio che è stato addirittura fresco, tanto da riallineare le fasi fenologiche delle viti. A partire dalla prima decade di Agosto le temperature sono aumentate sensibilmente, portando ad un clima molto caldo e caratterizzato da scarsa piovosità; queste condizioni hanno permesso alle uve bianche di maturare in uno stato sanitario perfetto preservando profumi, acidità e freschezza.

Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dalle Tenute Antinori situate nel Chianti Classico, sono state attentamente selezionate e raccolte in cassette, sono state disposte manualmente sulle apposite stuoie dell'appassitoio della Tenuta di 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 ed il mosto ottenuto è stato immediatamente introdotto nei tipici caratelli, prodotti con diverse essenze di legno e con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove è avvenuta 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 scuro e con riflessi dorati, al naso il vino presenta note molto dolci di frutta secca, nocciola, castagna e miele supportate da un sottofondo di agrume. In bocca è pieno, micoso e ben sostenuto da una gradevole acidità.

Premi all'Annata

Wine Spectator 93/100 USA