



no image

## Clima

L'annata 2013, caratterizzata da frequenti precipitazioni durante i mesi invernali e temperature sotto la media durante la primavera, ha comportato un ritardo del germogliamento di circa 10-15 giorni rispetto alla media stagionale. Il caldo di metà luglio ha accelerato i processi di maturazione delle uve che sono proseguiti con regolarità durante l'estate. Il mese di settembre, grazie alle alte temperature e le ottime escursioni termiche fra giorno e notte, è stato ideale sia per l'ottimale maturazione delle uve che per la raccolta, avvenuta tra il 10 ed il 20 del mese sia per il Trebbiano che per la Malvasia.

## Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dalle 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, 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. 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

Il vino si presenta di un colore ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso le note dolci di frutta secca, nocciola, castagna e miele sono supportate da un sottofondo di agrume. In bocca è pieno, micioso e ben sostenuto da una gradevole acidità.