Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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, mieloso e ben sostenuto da una gradevole acidità.