



VINSANTO MARCHESE ANTINORI

Classificazione

Vinsanto del Chianti Classico DOC

Annata

2016

Uvaggio

Trebbiano

Clima

Dopo un autunno e un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il costante accrescimento delle uve. La raccolta è avvenuta tra il 7 ed il 10 Settembre.

Vinificazione e affinamento

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 e 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.

Gradazione alcolica

14% Vol.

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 Marchese Antinori è stata però il 1987.

Note degustative

Il Vinsanto Marchese Antinori si presenta di un colore ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso note dolci di frutta secca, come di nocciola e dattero, si uniscono a intense sensazioni di arancia candita, miele, e un lieve sentore di farina di castagne. Al palato è pieno, morbido, sostenuto da una gradevole freschezza che lo rende vivo e piacevole. Buona la persistenza gustativa.