



Vinsanto Marchese Antinori

Classificazione

Vinsanto del Chianti Classico DOC

Annata

2017

Uvaggio

Trebbiano

Clima

La 2017 sarà ricordata come un'annata inconsueta nel suo decorso. L'inverno, caratterizzato solo nel mese di gennaio da un clima tendenzialmente freddo, è proseguito con temperature miti, favorendo l'anticipo del germogliamento della vite. L'improvviso ritorno di freddo di fine aprile ha generato un lieve calo della produzione senza però inficiarne in alcun modo l'aspetto qualitativo. A partire da maggio fino a tutto agosto l'area del Chianti Classico è stata interessata da un clima generalmente caldo e asciutto, con temperature giornaliere spesso superiori ai 30 °C. Le precipitazioni del mese di settembre hanno riequilibrato in parte lo stress estivo, consentendo di raggiungere una buona maturazione delle uve Trebbiano, raccolte tra il 13 e il 15 di questo mese.

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 ed 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

14,0%

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 del Chianti Classico Marchese Antinori si presenta di un colore ambrato con riflessi dorati. Al naso dolci note di albicocca sciroppata, arancia candita, datteri e uvetta sultanina si uniscono a sfumature di farina di castagne, pasta di mandorle e amaretto. Al palato è denso, morbido e avvolgente ma ben sostenuto da una piacevole freschezza. Nel retrogusto, note di polvere di cacao donano complessità e persistenza al finale.