



Vinsanto Tenute Marchese Antinori 2014

Classificazione

DOC

Annata

2014

Klima

In den letzten Monaten des Jahres 2013, aber auch während des Winters 2014 waren die klimatischen Bedingungen im Chianti-Gebiet tendenziell feucht und mild; die häufigen Niederschläge in der gesamten Periode waren begleitet von Temperaturen über dem langjährigen Durchschnitt ohne besondere Tiefstwerte oder Schneefälle. Dies führte zu einem um etwa zwei Wochen früheren Austreiben. Das Frühjahr ohne Kälteeinbrüche war im Gegensatz dazu trocken und mild bis Ende Juni, sicherte eine gute vegetative Entwicklung und begünstigte einen hervorragenden Verlauf der Blüte und des Fruchtansatzes. Im Sommer änderte sich das Wetter und brachte häufige Niederschläge, die den Farbansatz und die ersten Phasen des Reifeprozesses verlangsamen, ohne jedoch die Qualität und Gesundheit der Beeren zu beeinträchtigen. Die Trebbiano- und Malvasiatrauben wurden vom 15. bis zum 20. September gelesen.



Weinbereitung

Die Trauben, die ausschließlich von den im Chianti Classico gelegenen Antinori-Gütern stammen, wurden bei der Lese sorgfältig selektiert und in Erntekisten gegeben. Dann wurden sie von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten im *appassitoio* (Trockenraum) in der Tenuta Tignanello ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten. Nach Abschluss dieses natürlichen Dehydrationsprozesses wurden sie schonend gepresst, um alle Duft- und Aromamerkmale unverfälscht zu bewahren, und der Most wurde in die typischen *caratelli* (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung. Der Wein ruhte etwa 3 Jahre in den *caratelli* und wurde dann assembliert und in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Vinsanto-Herstellung in der Toskana geht zumindest bis auf mittelalterliche Zeiten zurück: der Vinsanto wird als wahre regionale Spezialität angesehen, und auch die Familie Antinori hat ihn seit jeher erzeugt. Der erste Jahrgang des Vinsanto Tenute Marchese Antinori (Vinsanto aus 'natürlicher' Herstellung) war jedoch 1987.

Verkostungsnotizen

Der Vinsanto präsentiert sich in dunkler Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase werden die süßen Aromen von Trockenobst, Haselnuss, Kastanie und Honig von einem Unterton von Zitrusnoten getragen. Am Gaumen voll und honigsüß, gut gestützt von angenehmer Säure.



Awards

Wine Enthusiast

92/100

USA