



## Vinsanto Marchese Antinori 2017

### Classificazione

DOC

### Annata

2017

### Klima

Der Jahrgang 2017 wird als sehr ungewöhnlich in seinem Verlauf in Erinnerung bleiben. Der Winter war nur im Januar von tendenziell kaltem Wetter geprägt und setzte sich dann mit milden Temperaturen fort, so dass die Reben früher austrieben. Eine plötzliche Rückkehr der Kälte Ende April verursachte einen leichten Rückgang der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise den qualitativen Aspekt zu beeinträchtigen. Ab Mai und bis über den gesamten August herrschte im gesamten Gebiet des Chianti Classico allgemein warmes und trockenes Wetter mit Tagestemperaturen häufig über 30 °C. Die Niederschläge im September glichen den sommerlichen Stress zum Teil wieder aus und ermöglichten das Erreichen einer guten Reife der Trebbiano-Trauben, die zwischen dem 13. und dem 15. September gelesen wurden.



## Weinbereitung

Die Trauben, die ausschließlich von den im Chianti Classico gelegenen Antinori-Gütern stammen, wurden bei der Lese sorgfältig selektiert und in Erntekisten gegeben. Anschließend wurden sie von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten im *appassitoio* (Trockenraum) der Tenuta Tignanello oder auf den *penzane* (bewegliche Gestelle, an denen die Trauben hängend angebracht werden) in der Tenuta Pèppoli ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten und dann schonend gepresst wurden, um alle Duft- und Aromamerkmale unverfälscht zu bewahren. Der Most wurde in die typischen *caratelli* (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und unterschiedliche Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung, die zu einem bestimmten Zeitpunkt abgebrochen wurde. 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 del Chianti Classico Marchese Antinori präsentiert sich in dunkler Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase verbinden sich süße Aromen von Aprikosen in Sirup, kandierter Orange, Datteln und Sultaninen mit Nuancen von Kastanienmehl, Rohmarzipan und Amaretto. Am Gaumen ist der Wein dicht, weich und umhüllend, aber gut gestützt von angenehmer Frische. Im Nachgeschmack verleihen Noten von Kakaopulver dem Finale Komplexität und Persistenz.