



no image

Klima

Der Jahrgang 2013 mit häufigen Niederschlägen während der Wintermonate und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Mittel im Frühjahr führte zu einem gegenüber dem Durchschnitt um etwa 10 bis 15 Tage verspäteten Austreiben. Die Hitze Mitte Juli beschleunigte die Reifeprozesse der Beeren, die sich dann im Laufe des Sommers regulär fortsetzten. Dank hoher Temperaturen und hervorragender Tag-Nacht-Temperaturunterschiede war der September ideal für eine optimale Reife der Beeren und für die Lese, die sowohl für Trebbiano als auch für Malvasia zwischen dem 10. und dem 20. des Monats stattfand.

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 in der Tenuta Tignanello ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten. Nach Abschluss dieses natürlichen Dehydrationsprozesses wurden sie schonend gepresst, um die Duft- und Aromamerkmale zu bewahren, und der Most wurde umgehend 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.