



## Vinsanto Marchese Antinori 2020

### Classificazione

DOC

### Annata

2020

### Clima

Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un accrescimento ottimale. La prima parte del mese di settembre, decisiva per il processo di maturazione delle uve destinate alla produzione del Vinsanto, è stata asciutta e soleggiata consentendo l'ottenimento di uve perfettamente sane e integre. La vendemmia è avvenuta tra l'8 e il 10 settembre.



## Vinificazione

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. 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 e 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.

## 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 Tenute Marchese Antinori (vinsanto di produzione 'naturale') è stata però il 1987.

## Note Degustative

Di colore ambrato con riflessi dorati, il Vinsanto Marchese Antinori 2020 si presenta al naso con dolci note di albicocca disidratata, dattero, uva sultanina e cedro candito, alternati a piacevoli sensazioni di pasta di mandorle e marron glacé. Al palato l'ingresso denso e avvolgente è sostenuto da una buona freschezza e sapidità. Lungo il finale, contraddistinto da piacevoli note miele di acacia e farina di castagne.