



no image

Clima

La stagione nel territorio del Chianti Classico è stata caratterizzata da un autunno ed un successivo inverno freddi e piovosi; le precipitazioni dei mesi invernali hanno garantito ai terreni una buona scorta idrica per la primavera entrante che si è presentata all'inizio mite e priva di alcun ritorno di freddo. Il germogliamento delle viti è pertanto avvenuto in maniera regolare e nella media storica; nel mese di Giugno e nei primi giorni del mese di Luglio si sono avute precipitazioni che hanno favorito la spinta vegetativa delle piante. Fioritura ed allegagione sono state regolari anche se le piogge sopraccitate hanno sin da subito influito sulla dimensione degli acini e dei grappoli, che si sono presentati all'estate in anticipo per quanto riguarda la loro fase fenologica. Le piante hanno continuato a vegetare molto anche nel periodo estivo, per poi andare incontro ad un mese di agosto e alla prima decade di settembre molto caldi e asciutti. Nonostante queste condizioni estreme, le uve bianche hanno proseguito al meglio la loro fase di maturazione, mantenendo anche un ottimo stato sanitario. La vendemmia, esclusivamente in cassette è avvenuta tra il 18 ed il 20 Settembre; le uve hanno quindi affrontato la disidratazione nei locali dell'appassitoio aziendale, per essere poi destinate alla pressatura finale nei giorni immediatamente precedenti al Natale.

Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dalle tre Tenute Antinori situate nel Chianti Classico, sono state attentamente selezionate e vendemmate al 18 Settembre con un buon livello di acidità e contenuto zuccherino. Le uve sono risultate sane, condizione fondamentale per la successiva fase di disidratazione e, una volta raccolte accuratamente in cassette, sono state disposte manualmente sulle apposite stuoie dell'appassitoio della Tenuta di Tignanello; qui sono state lasciate ad appassire fino al 20 di Dicembre, per poi essere sofficemente pressate per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche e aromatiche delle uve. Successivamente il mosto è stato introdotto nei tipici caratelli, prodotti con diverse essenze di legno con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove è avvenuta la fermentazione alcolica lunga e lenta, poi interrotta per lasciare il residuo zuccherino di un classico vino da dessert. Il vino è rimasto nei caratelli per circa 3 anni e poi è stato assemblato per essere quindi 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 e con riflessi dorati, al naso è piacevolmente intenso con ampi sentori di frutta secca, fichi, prugna e mandorla tostata; grande complessità olfattiva con caratteri dolci e speziati che ben si fondono tra loro lasciando trasparire un'ottima pulizia. Al palato manifesta un grandissimo equilibrio tra acidità e dolcezza che lo rendono morbido, rotondo, avvolgente e con un retrogusto affascinante e molto persistente.