

no image

Clima

Dopo un autunno mite ed asciutto, la stagione invernale è stata caratterizzata, soprattutto nei mesi di Gennaio e Febbraio, da temperature fredde e piovosità regolare. In particolare, nella prima metà di Febbraio le temperature si sono abbassate e vi sono stati fenomeni nevosi, che comunque non hanno arrecato alcun problema alle piante. La primavera è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che germogliamento e fioritura sono decorsi con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti; i mesi di Aprile e Maggio, per contro, hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da Giugno e fino a tutto il mese di Agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e peso dei grappoli. Le piogge degli ultimi giorni di Agosto e il mite inizio di Settembre hanno riequilibrato i vigneti, consentendo sia al Trebbiano che alla Malvasia di proseguire con regolarità il processo di maturazione. Le uve sono state raccolte tra il 10 ed il 12 Settembre.

Vinificazione

Le uve, provenienti esclusivamente dalle Tenute Antinori situate nel Chianti Classico, sono state attentamente selezionate e raccolte in cassette, sono state disposte manualmente sulle apposite stuoie dell'appassitoio della Tenuta di Tignanello e qui sono state lasciate ad appassire fino alla fine del mese di Dicembre; al termine del processo di appassimento naturale, i grappoli sono stati sofficemente pressati per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche e aromatiche ed il mosto ottenuto è stato immediatamente introdotto nei tipici caratelli, prodotti con diverse essenze di legno e con una capacità variabile fra i 50 ed i 200 litri, dove è avvenuta 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 scuro e con riflessi dorati, al naso il vino presenta note molto dolci di frutta secca, nocciola, castagna e miele unite a note agrumate. Al palato è pieno, ritorna il miele sostenuto da una piacevole freschezza.