



Classificazione:

Vinsanto del Chianti Classico DOC

Uvaggio:

Prevalentemente Trebbiano con una piccola percentuale di Malvasia.

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.