Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2015

Classificazione

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata

2015

Clima

Der Klimaverlauf des Jahrgangs 2015 war extrem regulär und folgte in den Jahreszeiten dem typischen Ablauf im Chianti Classico. Auf einen recht kalten und relativ trockenen Winter folgte ein Frühjahr, das in den Monaten März und April tendenziell eher feucht und im Mai und Juni trocken war; auch in diesem Zeitraum waren die Temperaturen regulär und garantierten eine perfekte vegetative Entwicklung und eine ausgezeichnete Phase der Blüte und des Fruchtansatzes. Der Sommer war heiß mit überdurchschnittlichen Temperaturen im Juli; die Nächte blieben jedoch frisch und ermöglichten so ein Traubenwachstum ohne besondere Stressbedingungen. Der August war ebenfalls heiß, brachte jedoch einige Regenfälle, die den Reben halfen, bestmöglich die Phase der Reife zu beginnen, die sich auf den September und die ersten Oktobertage konzentrierte und von warmen, trockenen und vor allem gut ventilierten Tagen geprägt war.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Nach dem Entrappen wurden die Beeren sorgfältig selektiert und anschließend schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung dauerte circa 10 Tage, im Anschluss daran blieben die Moste weitere 10 bis 12 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden die Weine für die malolaktische Gärung, die spontan bis zum Ende des Jahres verlief, umgehend in Holzfässer gefüllt. Immer noch separat je nach Weinberg durchliefen sie dann eine etwa einige Monate Ausbauphase in Holzgebinden aus ungarischer Eiche und zu einem kleineren Teil aus französischer Eiche. Im Laufe dieser langen Phase wurden die verschiedenen Partien konstant verkostet und kontrolliert, um den Ausbau in Holz bestmöglich zur Entfaltung zu bringen, und nach Abschluss der Reifephase assembliert. Danach wurde der Wein auf dem Gut in Flaschen abgefüllt und setzte dort seine Verfeinerung fort.

Geschichte

Badia a Passignano Gran Selezione wird aus einer Selektion ausschließlich der besten Trauben des gleichnamigen Besitzes im Chianti Classico erzeugt. Das Gebiet ist seit dem Jahr Tausend für seinen Weinbau bekannt. Die Rebflächen liegen in Quoten von etwa 300 m auf Böden, die reich an kalkhaltigem Felsgestein und von mittlerem Tongehalt sind. Der Ausbau der Weine erfolgt in den historischen Kellereien der Badia di Passignano aus dem 10. Jahrhundert.

Note Degustative

Badia a Passignano 2015 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich prägnante Noten von reifer roter Frucht und intensive Akzente von Waldbeeren und in Alkohol eingelegter Kirsche mit Balsam- und Gewürzanklängen. Am Gaumen ist der Wein voll mit weichen samtigen Tanninen, hervorragend Frische, Feinheit und geschmackliche Persistenz.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
94/100
USA

Wine Spectator
93/100
USA