



Badia a Passignano 2022

Classificazione

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 im Chianti Classico war geprägt von einer bis in den August unterdurchschnittlichen Niederschlagsmenge und von einem tendenziell warmen Frühjahr und Sommer, die Monate Juni und Juli mit Temperaturen über den historischen Daten des Territoriums. Unter diesen klimatischen Bedingungen gelang es den Pflanzen, sich selbst zu regulieren, für Homogenität beim Austreiben und bei der Blüte zu sorgen und in den heißesten Monaten gut standzuhalten. Mit Beginn des Farbansatzes präsentierten sie sich in optimalem vegetativem und produktivem Zustand. Regenfälle und der daraus folgende Temperaturrückgang Mitte August begünstigten kräftige Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, so dass die Reife optimal begann. Die Herbstmonate waren ideal und sicherten eine Lese von hoher Qualität, die in der letzten Septemberwoche begann und in der ersten Oktoberwoche abgeschlossen war.



Vinifikation und Ausbau

Nach dem Entrappen wurden die Beeren sorgfältig selektiert und danach schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung dauerte circa 10 Tage, anschließend blieben die Weine weitere 10 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich und nach Abschluss der malolaktischen Gärung begann der Wein seine mehrmonatige Ausbauphase in Holzgebinde aus französischer und zu einem kleinen Teil ungarischer Eiche. Badia a Passignano wurde in der Tenuta in Flaschen abgefüllt und ruhte dort, bevor er in den Handel kam.

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.

Degustationsnotizen

Von intensiver rubinroter Farbe, präsentiert sich Badia a Passignano 2022 an der Nase mit Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren im Wechsel mit delikaten Blüteneindrücken von Hundsrose und frischen Nuancen von Lavendel; abgerundet wird das Bouquet von einem leichten ätherischen Grundton geprägt von subtilen Nuancen von Kastanienhonig und feinen Blutnoten. Am Gaumen ist der Auftakt vollmundig, gestützt von herrlicher Frische und raffinierten sanften Tanninen, die in eine langes, anhaltendes und schmackhaftes Finale begleiten.