Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2013

Classificazione
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Jahrgang
2013

Clima
Nach einem Herbst und Winter, die von milden Temperaturen und häufigen Regenfällen geprägt waren, begann das Frühjahr mit ähnlichen klimatischen Bedingungen, was zu einer leichten Verzögerung beim Austreiben der Reben und bei den anschließenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes führte. Die Monate Mai und Juni waren etwas kühler als im langjährigen Durchschnitt, während Juli und August trocken und warm waren, ohne jedoch Spitzentemperaturen zu erreichen. Die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ermöglichten es den Sangiovese-Reben, die Reife bestmöglich abzuschließen. Die Lese, etwas später als in den Vorjahren, erfolgte von Hand, indem die verschiedenen Parzellen auf dem Weinberg und auch in der Kellerei separiert wurden, um die Besonderheiten und Facetten jedes Sangiovese-Weinbergs hervortreten zu lassen.

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. Nach dem Travasieren durchliefen sie, immer noch separat je nach Weinberg, eine etwa 12monatige Ausbauphase in Holzgebinden aus ungarischer 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 zur Endcuvée 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

Intensive rubinrote Farbe. An der Nase auf höchst angenehme Weise sehr präsent, geprägt von starker rebsortenspezifischer Typizität und Identität. Es dominieren Rauchnoten gemischt mit roter Frucht, Noten von Waldbeeren in Verbindung mit denen des Holzes, das nie aufdringlich ist, sondern den Wein respektiert. Am Gaumen zeigt Badia a Passignano 2013 außer einem absolut ausgewogenen Körper viel Persönlichkeit mit noch ein wenig evidenten Tanninen, Symptom der Jugend, aber auch typisch für das Territorium. Hervorragend die Länge und die geschmackliche Feinheit.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Antonio Galloni
94/100
USA

Wine Spectator
95/100
USA