Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2017

Classificazione
DOCG

Annata
2017

Klima
Der Jahrgang 2017 wird wegen seines ungewöhnlichen Verlaufs in Erinnerung bleiben. Der Winter, nur im Januar geprägt von tendenziell kaltem Wetter, setzte sich danach mit milden Temperaturen fort, so dass die Reben früher austrieben. Die plötzliche Rückkehr der Kälte Ende April verursachte einen leichten Rückgang der Produktion. Ab Mai und bis über den gesamten August herrschte im Chianti Classico heißes und vor allem trockenes Wetter mit Tagestemperaturen, die oft über 30 °C lagen. Niederschläge im September glichen den Stress des Sommers zum Teil wieder aus und ermöglichten es, dass eine gute Reife der Beeren erreicht wurde. Die Lese, die knapper als üblich ausfiel, begann am 20. September und war in den ersten Oktobertagen abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinifikation und Ausbau

Nach dem Entrappen wurden die Beeren sorgfältig selektiert und anschließend schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung dauerte circa 10 Tage, anschließend blieben die Weine weitere 10 bis 12 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung in Inox-Edelstahltanks wurden die verschiedenen Partien verkostet, aufmerksam ausgewählt und assembliert. Vor der Abfüllung in Flaschen verfeinerte der Badia a Passignano einige Monate in Holzgebinden aus ungarischer und zu einem kleinen Teil französischer Eiche.

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

Badia a Passignano präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit seiner Intensität: Noten von reifer roter Frucht, in Alkohol eingelegter Kirsche und Amarena-Kirsche verbinden sich mit delikaten Balsam- und Gewürzkräuteranklängen. Abgerundet wird das Bouquet von Noten von Gewürznelke im Wechsel mit Schokoladenoten. Am Gaumen ein reicher Auftakt mit gut integrierten Tanninen, die von hervorragender Frische und Schmackhaftigkeit gestützt werden.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
92/100
USA

James Suckling
95/100
USA

Antonio Galloni
93/100
ITA