Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2020

Classificazione
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Jahrgang
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der nur Ende März von einer kurzen Kälteperiode geprägt war. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einem früheren Austreiben der Reben. Auf das recht kühle und durchschnittlich regnerische Frühjahr folgte ein warmer Sommer ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, dank derer Wachstum und Beginn der Reife der Beeren optimal waren. Der September, in dem die Lesearbeiten begannen, brachte vor allem in seinem letzten Teil leichten Regen, der dazu beitrug, die phenolische Reife der Beeren bestmöglich zum Abschluss zu bringen. Die Lese nahm ihren Anfang in der letzten Septemberdekade und war in den ersten Oktobertagen abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 bis 12 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich und dem Abschluss der malolaktischen Gärung begann der Wein seine mehrmonatige Ausbauphase in Holzgebinden aus ungarischer und zum Teil französischer Eiche. In dieser Zeit wurde er kontinuierlich verkostet, um die Merkmale der Entwicklung in Holz bestmöglich zu entfalten. 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 tiefer rubinroter Farbe, präsentiert sich Badia a Passignano 2020 an der Nase mit Noten von Sauerkirsche, Hundsrose und delikaten Facetten von Milchschokolade und Kakao; abgerundet wird das Bouquet von Blütennoten von Lavendel, Iris, Safran und Puder. Am Gaumen ist der Wein lebhaft, vibrierend, schwungvoll und geprägt von einem langen und schmackhaften Finale.