Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

Der Klimaverlauf dieses Jahrgangs war geprägt von einem milden und regenarmen Winter, der eine starke Verfrühung des Austriebs und allgemein aller Vegetationsphasen verursacht hat. Der Sommer, der anfangs heiß war, brachte dann einen recht kühlen August, durch den die Zeiten wieder normalisiert wurden, auch wenn die Lese etwas früher stattfand als im Durchschnitt der vorherigen Jahrgänge. Im September und Oktober waren die Tage warm und sonnig und die Nächte frisch, so dass die für die hohe Qualität der Sangiovese-Trauben entscheidenden Temperaturschwankungen gegeben waren. Bereits zu Beginn der Vinifikation war erkennbar, dass die Qualität des Rebguts und damit der Moste erstklassig war. Außer der Intensität des Duftes und der Farben war auch eine ausgeprägte Sortentypizität zu bemerken. Die Lesearbeiten wurden ohne klimatische Beeinträchtigungen durchgeführt, und dies ermöglichte eine sorgfältige und gezielte Auslese während der Lese, die für die Sangiovese-Trauben in der letzten Septemberdekade und in den ersten Oktobertagen stattfand.

Vinificazione

Die günstigen klimatischen Bedingungen während der Lesezeit und vor allem die hohe Qualität der Trauben haben eine absolut gezielte Lese ermöglicht, Parzelle für Parzelle, abhängig vom optimalen Reifezeitpunkt der verschiedenen Zonen des Weinbergs. Die Trauben wurden von Hand gelesen, um eine aufmerksame Selektion der Trauben zu gewährleisten, auch wenn der hervorragende Gesundheitszustand der Beeren die Lesearbeiten in jedem Fall leicht machte. Nach der Anlieferung in der Kellerei wurde das Rebgut behutsam entrappt und zerdrückt, um die Typizität der Komponenten und der Düfte, die für den Sangiovese so wichtig ist, bestmöglich zu bewahren. Die Moste wurden in Inox-Edelstahltanks abgefüllt, in denen die Mazeration unter so schonenden Remontagen und Delestagen erfolgte, dass eine intensive Extraktion der Inhaltsstoffe gesichert war und gleichzeitig die Eleganz und Weichheit der Tannine erhalten blieb. Bereits zu Beginn der Vinifikation präsentierten sich die Moste dank des Septemberwetters, das auf warme sonnige Tage frische – um nicht zu sagen kalte – Nächte folgen ließ, mit einer reichen Ausstattung an Farbstoffen. Die alkoholische Gärung nahm etwa 7 Tage in Anspruch, anschließend blieben die Weine etwa zwei Wochen zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden die Weine umgehend in Barriques aus ungarischer und zum Teil französischer Eiche umgefüllt, um dort die malolaktische Gärung zu durchlaufen, die spontan bis zum Ende des Jahres ablief. Nach dem Travasieren folgte eine Ausbauphase der Weine, immer noch separat je nach Herkunftsweinberg, in

www.antinori.it

Barriques aus ungarischer Eiche von 300 l und 225 l und zum Teil auch in Holzfässern französischer Herkunft von 225 l für einen Zeitraum von etwa 14 Monaten. Während dieser langen Zeit wurden die verschiedenen Partien konstant verkostet und kontrolliert, um d aus in Holz zu erreichen, und nach Abschluss der Ausbauphase zum Endwei Wein in der Fattoria in Flaschen abgefüllt, wo er eine weitere Verfeinerun lief.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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

Begünstigt von einem in klimatischer Hinsicht absolut positiven Jahr präsentiert sich der Wein von intensiv rubinroter Farbe, dicht und fest. An der Nase reich und komplex mit Noten von roter Frucht, Himbeere, Blaubeere und reifer Kirsche, das Gewürzfinale erinnert an Lakritz. Warm und reif ist die Wirkung beim Verkosten, wahrnehmbar ist eine markante, aber weiche und schmeichelnde Struktur samtiger und reifer Tannine in Liaison mit sehr präsenter Länge und einem Schuss Säure, die gut zum Sangiovese des Territoriums von Badia di Passignano passen.