Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

Der Klimaverlauf war geprägt von einem nicht sehr kalten Herbst und Winter mit wenig Niederschlägen, was zu einem gegenüber den vorgehenden Jahrgängen etwas früheren Austreiben beitrug. Im Frühling, der Jahreszeit also, in der der Vegetationszyklus einsetzt, entstanden absolut widrige Wetterbedingungen mit starkem Dauerregen, der bis Ende Mai anhielt. Dies führte zu einer Verlangsamung des Wachstums der Pflanzen, ohne jedoch ihre Gesundheit zu beeinträchtigen. Die Monate Juni und Juli waren im Gegensatz dazu sehr heiß, und erst im August gab es wieder einige Regenfälle, dank derer die Reben ihren Vegetations- und Reifeprozess regulär fortsetzen konnten. September und Oktober waren ausgesprochen günstig für die Lesearbeiten, auch durch die Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, die insbesondere dem Sangiovese optimale Konditionen für die Qualität der Trauben boten. Bei den Sangiovese-Lesen, die in der zweiten Septemberhälfte begannen und bis in die erste Oktoberdekade dauerten, konnte vollständig ausgereiftes Rebgut hervorragender Qualität in die Kellerei gebracht werden. Schon zu Beginn der Vinifizierung zeigten die Moste hoch interessante Geschmacksnoten und Farben, die einen Jahrgang höchster Qualität ahnen ließen.

Vinificazione

Die günstigen Klimabedingungen der Lesezeit und vor allem die hohe Qualität der Trauben haben eine absolut gezielte Lese Parzelle für Parzelle ermöglicht, je nach dem idealen Reifegrad in den verschiedenen Weinberg¬zonen. Die Lese erfolgte von Hand, um eine sorgfältige Selektion der Trauben zu ermöglichen, und angesichts des optimalen Gesundheitszustandes des Rebguts war dies eine mühelose Arbeit. Nach dem Entrappen und schonenden Quetschen, von entscheidender Bedeutung für die bestmögliche Bewahrung der Typizität der Komponenten und Düfte des Sangiovese, wurde die Masse in Inox-Edelstahltanks abgefüllt, in denen die Mazeration der Moste 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 Vinifizierungsprozesses 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 weitere 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.

www.antinori.it

Nach dem Travasieren folgte eine Ausbauphase der Weine von etwa 14 Monaten, immer noch separat je nach Herkunftsweinberg, in Barriques aus ungarischer Eiche von 300 l und 225 l und zum Teil auch in Holzfässern französischer Herkunft von 225 l. Währe verschiedenen Partien konstant verkostet und kontrolliert, um den optim lz zu erreichen, und nach Abschluss der Ausbauphase zum Endwein assembliert. ttoria in Flaschen abgefüllt, wo er eine weitere Verfeinerungsperiode von 12 Mo

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 Höhen 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

Dieser beeindruckende Wein präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase komplex mit Noten von roter Frucht, Himbeere, Blaubeere und reifer Kirsche, das Gewürzfinale erinnert an Lakritz. Beim Verkosten reif mit ausgeprägter Tanninstruktur, aber weich und schmeichelnd und geprägt von der Reife und Samtigkeit der Tannine. Langes Finale und eine Säurestruktur, die gut zum Sangiovese des Territoriums von Badia di Passignano passen.

Awards

I Vini Di Veronelli 2012 Super Tre Stelle Italia **Wine Advocate** 92/100 USA **Antonio Galloni** 92/100 USA