Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

Die Herbstmonate 2008 und der Winter 2009 waren von kaltem regnerischem Wetter geprägt; diese Niederschläge versorgten die Böden mit guten Wasserreserven für das Frühjahr, das anfangs mild und ohne jeden Kälteeinbruch war. Die Reben trieben daher regulär und zeitlich im langjährigen Durchschnitt aus. Im Juni und in der ersten Julitagen fiel Regen, der den Pflanzen einen Wachstumsschub gab. Blüte und Fruchtansatz waren regulär, obgleich die oben erwähnten Regenfälle von Beginn an Auswirkungen auf die Größe der Beeren und der Trauben hatten und diese im Sommer in phänologischer Hinsicht in ihrer Entwicklung verfrüht waren. Die Pflanzen setzten ihr Wachstum auch in der Sommerzeit fort, bis im August große Hitze und Trockenheit einsetzten, die bis zur ersten Septemberdekade anhielten. In der zweiten Septemberhälfte und im Oktober waren die Wetterbedingungen mit sonnigen Tagen und starken Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ausgesprochen günstig und unterstützten den Reifeprozess der Früchte optimal. Die Sangiovese-Beeren wurden Ende September und in den ersten zehn Oktobertagen unter sorgfältiger Selektion in den Weinbergen der Badia a Passignano gelesen. Bei ihrer Ankunft in der Kellerei ließ die Qualität bereits einen Jahrgang von großem Potenzial erkennen.

Vinificazione

Die klimatischen Bedingungen ermöglichten eine absolut gezielte Lese, um in jeder einzelnen Parzelle die sortentypischen Merkmale bestmöglich hervortreten zu lassen. Die Lese erfolgte von Hand je nach Ausrichtung, Quote, Reifezeit und technischen Merkmalen des Rebguts. Die Trauben wurden schonend entrappt und zerdrückt, um die Typizität der Komponenten und Düfte, die für den Sangiovese so entscheidend sind, bestmöglich zu bewahren. Die Mazeration der Moste erfolgte unter vorsichtigen Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Bereits zu Beginn des Vinifizierungsprozesses präsentierten sich die Moste dank des extrem günstigen klimatischen Verlaufs mit einer reichen Ausstattung an Farbstoffen und Struktur. Die alkoholische Gärung nahm etwa 8 Tage in Anspruch, anschließend blieben die Weine weitere zehn bis zwölf Tage 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 von etwa 14 Monaten, immer noch separat in kleine Partien, in Barriques aus ungarischer Eiche von 300 l und 225 l und zum

www.antinori.it

Teil auch in Holzfässern französischer Herkunft von 225 l. Danach wurde der Wein in der Fattoria assembliert und in Flaschen abgefüllt, wo er eine weitere Verfeinerungsperiode von 12 Monaten durchlief.

Geschichte

Badia a Passignano Gran Selezione wird a der besten Trauben des gleichnamigen Besitzes im Chianti Classico erzeugt. Da für seinen Weinbau bekannt. Die Rebflächen liegen in Quoten von etwa 3(altigem Felsgestein und von mittlerem Tongehalt sind. Der Ausbau der Weine erfolgt in den historischen Kellereien der Badia di Passignano aus dem 10. Jahrhundert.

Marchesi ANTINORI 26 GENERAZIONI

Note Degustative

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase präsentiert der Wein ausdrucksvoll den Chianti-Sangiovese, das Bouquet von Kirsche, Amarenakirsche, Erdbeer und Himbeer schön verschmolzen mit den typischen Holznoten. Am Gaumen ist der Wein glatt und weich mit deutlich vorhandenen, aber feinen Tanninen. Vibrierend, sanft und von langer und schmackhafter Persistenz.

Awards

I Vini di Veronelli Super Tre Stelle Italy **Vini Buoni d'Italia** 4 stelle Italy **Wine Advocate** 92/100 USA **Antonio Galloni - Vinous** 92/100 USA **Falstaff** 91/100 Austria **James Suckling** 93/100 USA