Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

Auf den Herbst 2011, mild und regenarm, folgte ein kalter Winter mit regulären Niederschlägen. Das Frühjahr war anfangs trocken und kühl, was zu einer leichten Verzögerung des Austreibens und der Blüte führte. Im Gegensatz dazu brachten die Monate April und Mai eine gute Niederschlagsmenge, mit der die Regenknappheit des Sommers ausgeglichen wurde, so dass die Entwicklungsprozesse regulär verliefen. September und Oktober waren mild und ermöglichten den Trauben das Erreichen des richtigen Reifegrads. Die Lese begann am 20. September.

Vinificazione

Nach dem Entrappen wurden die Beeren selektiert und anschließend schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung dauerte circa 10 Tage, im Anschluss daran blieben die Moste weitere 10 bis 12 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden die Weine für die malolaktische Gärung, die spontan bis zum Ende des Jahres verlief, umgehend in Holzgebinde gefüllt. Nach dem Travasieren durchliefen sie, immer noch separat je nach Weinberg, eine etwa 12monatige Ausbauphase in Barriques aus ungarischer Eiche. Im Laufe dieser langen Phase wurden die verschiedenen Partien konstant verkostet und kontrolliert, um den Ausbau in Holz bestmöglich zur Entfaltung zu bringen, und nach Abschluss der Reifephase zur Endcuvée assembliert. Danach wurde der Wein für eine weitere Verfeinerung in Flaschen abgefüllt.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase ausgeprägt rebsortentypischer Charakter mit einer intensiven kraftvollen Fruchtnote. Es dominieren Kirsche und Amarena-Kirsche mit Spitzen von Waldbeeren und tropischen Früchten. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen und umhüllend, die reifen samtigen Tannine hinterlassen einen angenehm weichen Eindruck. Das Finale ist schmackhaft und vibrierend, sehr anhaltend.

Awards

Antonio Galloni 93/100 USA **James Suckling** 92/100 USA **Wine Enthusiast** 93/100 USA