Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2009

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2009

Klima
Herbst und Winter dieses Jahrgangs waren im Anbaugebiet des Chianti Classico kalt und regnerisch. Dank dieser Niederschläge hatten die Böden gute Wasservorräte für das Frühjahr, das sich mild und ohne Kälteeinbrüche präsentierte und einen regulären Rebaustrieb zu den normalen Zeiten ermöglichte. Im Juni und in den ersten Tagen des Julis gab es Regenfälle, die den Vegetationsschub der Reben förderten. Blüte und Fruchtansatz waren regulär, auch wenn die Niederschläge Auswirkungen auf die Größe der Beeren und der Trauben hatten, deren Entwicklung vorzeitig war. Die Vegetationsphase der Reben hielt lange an, auch im Sommer, bis im August und in der ersten Septemberdekade Hitze und Trockenheit einsetzten. Ein Wetterumschwung, der in der zweiten Septemberhälfte und im Oktober sonnige Tage und gute Tag-Nacht-Temperaturschwankungen brachte, begünstigte den Reifeprozess der Früchte. Sowohl Sangiovese als auch Cabernet brauchten viele Tage, um einen optimalen Reifegrad zu erreichen, so dass sie zwischen Ende September und den ersten Oktobertagen gelesen wurden. Die Lesen konzentrierten sich auf die ersten zwanzig Oktobertage. Das in die Kellerei gebrachte Rebgut war gesundheitlich und qualitativ hochwertig und lässt hohe Qualität der Weine erwarten. Niederschlagsmenge des Gesamtjahres: 739,4 mm
Durchschnittstemperatur 1. April – 31. Oktober: 21,7° C
Niederschlagsmenge 1. April – 31. Oktober: 293,44 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die klimatischen Bedingungen in der Schlussphase des vegetativen Zyklus ermöglichten eine gezielte selektive Lese unter Berücksichtigung der Besonderheiten der einzelnen Parzellen. Die von Hand durchgeführte Lese wurde differenziert je nach Ausrichtung, Quote, Reifezeit und technologisch zu beachtenden Merkmalen der Trauben. Nach Eingang in der Vinifizierungskellerei wurde das Rebgut schonend entrappt und zerdrückt, so dass die beim Sangiovese so wichtige Typizität der Komponenten und Duftaromen erhalten blieb. Die Mazeration der Moste erfolgte in Inox-Edelstahlbehältern unter vorsichtigen Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Schon zu Beginn der Mazeration ließen die Moste dank des günstigen jahreszeitlichen Verlaufs eine reiche Ausstattung in Hinblick auf Farbe und Struktur erkennen. Die alkoholische Gärung lief in etwa 8 Tagen ab, danach blieben die Moste für weitere 9 bis 10 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Unmittelbar nach dem Abstich wurden die Weine in Barriques vorwiegend aus französischem Eichenholz gefüllt, in denen sie vor dem Jahresende die spontan einsetzende malolaktische Gärung durchliefen. Immer noch separat nach je nach Herkunftsweinberg erfolgte nach der Travasierung in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche eine Ausbauzeit von etwa einem Jahr. In dieser langen Phase wurden die verschiedenen Partien regelmäßig verkostet und kontrolliert, um die bestmögliche Wirkung der Entwicklung in Holz zu erzielen, und nach Abschluss der Reifezeit zur Endcuvée assembliert. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief dort eine weitere Verfeinerungszeit von 12 Monaten.

Geschichte

Die Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den sanften Hügeln zwischen dem Greve- und dem Pesa-Tal und umfasst 319 ha Land, davon 130 ha Rebfläche. Die Weinberge der Tenuta Tignanello sind vorwiegend mit der autochthonen Rebsorte Sangiovese und nichttraditionellen Varietäten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bestockt. Der Marchese Antinori ist ein historischer Wein des Hauses Antinori, der seit dem Jahrgang 2011 aus Trauben der Tenuta Tignanello erzeugt wird. Er bringt die Qualität und Eleganz des Sangiovese dieser Zone zum vollsten Ausdruck.

Verkostungsnotizen

Intensiv rubinrote Farbe mit kleinen orangefarbenen Reflexen. An der Nase duftend, frisch mit ansprechenden Noten roter und exotischer Frucht, Lakritz, Johannisbeere, Vanille und Passionsfrucht; dominierend die Typizität des Chianti-Sangiovese, schön verschmolzen mit Cabernet, der für den Charakter dieses Weines ebenso wichtig ist. Am Gaumen angenehme Süße, rund, weich und schmackhaft. Säure und Länge bestimmen den sehr eleganten Nachgeschmack.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Tre Stelle
Guida I VINI DI VERONELLI 2013
2013 - Italy