Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2010

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2010

Klima
Herbst und Winter im Chianti Classico waren geprägt von ausgiebigem Regen und strengen Temperaturen; insbesondere zum Jahresende gab es auch einige Schneefälle, die sich bis in die erste Märzhälfte häufig wiederholten. Dieser klimatische Verlauf in Verbindung mit den regulären Niederschlägen zu Beginn des Frühjahrs begünstigte eine hervorragende vegetative Ruhephase der Pflanzen, die deutlich später als im langjährigen Durchschnitt austrieben. Die Monate April, Mai und Juni, entscheidend für die Entwicklung und das Wachstum der Pflanzen, waren sehr regnerisch bei unterdurchschnittlichen Temperaturen, so dass es bei allen kultivierten Rebsorten zu einer allgemeinen Verzögerung bei allen Rebphasen kam. Der im Juli, einsetzende Sommer, der hohe Temperaturen und ein absolut trockenes Wetter brachte, trug zu einer hervorragenden Entwicklung der Trauben und zum Wiederaufholen der zeitlichen Verzögerungen der Vegetationsphase bei. In den letzten Junitagen und in der ersten Augusthälfte herrschten andere Wetterbedingungen mit recht niedrigen Temperaturen und drei Regenfällen, die den Prozess des Farbansatzes verlangsamten. Dieser klimatische Verlauf machte eine sorgfältige Selektion der Trauben erforderlich, um die Produktion pro Rebstock zu begrenzen und insbesondere die Gesundheit der Beeren zu sichern. Im September, dem Lesemonat, wechselten sich warme, windige und sonnige Tage mit einigen zum Teil auch intensiven Regenfällen ab, auf die aber stets starke Nordwinde folgten, dank derer die Beeren und das Mikroklima der Weinberge schnell trockneten. Darüber hinaus ermöglichten die kühlen Nächte und die immer noch warmen Tage allen Rebsorten die phenolische Reife, so dass ab der letzten Septemberdekade mit der Sangiovese-Lese begonnen wurde, die sich bis in die erste Oktoberwoche erstreckte. Cabernet Sauvignon wurde von Ende September bis zum 10. Oktober gelesen. Schon bei Eingang in der Kellerei und bei den ersten Vinifizierungsphasen waren die Gesundheit der Trauben, die gute Farb- und Duftausstattung und die ausgeprägte varietale Typizität zu erkennen, all dies Faktoren, die eine Lese von gutem qualitativem Niveau vermuten ließen. Niederschlagsmenge des Gesamtjahres: 1.341 mm

vinumcompact.it

Durchschnittstemperatur 1. April – 31. Oktober: 18,43° C Niederschlagsmenge 1. April – 31. Oktober: 658 mm

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die speziellen klimatischen Bedingungen erforderten bei der Lese eine sorgfältige Selektion der Trauben und in der Kellerei eine ebenso sorgfältige Selektion der Beeren. Die Trauben wurden schonend entrappt und die Beeren sorgfältig selektiert, so dass die beim Sangiovese, aber auch beim Cabernet Sauvignon so wichtige Typizität der Komponenten und Duftaromen erhalten blieb. Die Mazeration der Moste erfolgte in Inox-Edelstahlbehältern unter sehr schonenden Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Schon zu Beginn des Vinifizierungsprozesses ließen die Moste eine reiche Farbausstattung und große Struktur erkennen. Die alkoholische Gärung lief in etwa einer Woche ab, danach blieben die Moste für weitere 9 bis 10 Tage zur Mazeration auf den Schalen. 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 dem Travasieren 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

Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen. An der Nase dominieren Blütennote von Veilchen und Kirsche sowie markante Tabak- und Rauchnoten verschmolzen mit den weichen Holzanklängen. Am Gaumen umhüllender Auftakt, schmackhaft mit einer Spur von kräftiger Säure, die dem Wein territoriale Authentizität verleiht und ihn während der gesamten Verkostung stützt. Die Tannine sind trotz ihrer Persistenz weich.