Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2020

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der nur Ende März von einer kurzen Kälteperiode geprägt war. Diese klimatischen Bedingungen führten zu einem früheren Austreiben der Reben. Auf das durchschnittlich regnerische und recht kühle Frühjahr folgte ein warmer Sommer ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, die den Trauben optimales Wachstum ermöglichten. Der September, in dem die Lesearbeiten begannen, brachte vor allem in seinem letzten Teil leichten Regen, der vorteilhaft für den Abschluss der phenolischen Reife der Beeren war. Die Lese begann um den 20. September mit Sangiovese und schloss am 9. Oktober mit Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter umgefüllt, in denen die etwa einwöchige alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration erfolgte unter sehr schonenden Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Nach der malolaktischen Gärung, die spontan vor Ende des Jahres ablief, setzte der nun assemblierte Wein seine Ausbauzeit von etwa einem Jahr in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche fort. Danach wurde er abgefüllt und verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche.

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

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2020 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit frischen Noten von roter Frucht, die sich mit Blütennoten von Malve und Lavendel abwechseln. In diesem reichen Bouquet fallen süße Nuancen von weißer Schokolade und pikante Gewürzaromen auf. Der Auftakt am Gaumen ist weich und vollmundig und geht in einen eleganten Geschmack mit vibrierenden Tanninen über, der die typische Energie der Weinberge des Anbaugebiets zeigt und in ein langes, schmackhaftes und anhaltendes Finale mit Noten von weißem Pfeffer, Blüten und Kakaopulver führt.