Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2022

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 im Chianti Classico war geprägt von unterdurchschnittlichen Niederschlägen bis August und einem Frühjahr und einem Sommer, die tendenziell heiß waren, Juni und Juli mit Temperaturen über den historischen Daten des Territoriums. Den Pflanzen gelang es, sich unter diesen klimatischen Bedingungen selbst zu regulieren. Austreiben und Blüte waren regulär, und sie hielten den heißesten Monaten sehr gut Stand: zum Zeitpunkt des Farbansatzes zeigten sie sich in idealem vegetativ-produktivem Zustand. Die Regenfälle und der daraus folgende Temperaturrückgang Mitte August brachten hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede mit sich, so dass die Reifephase optimal begann. Sehr gute Wetterbedingungen in den Herbstmonaten sicherten eine Lese von hoher Qualität. Diese fand ab Mitte September für Sangiovese und in den ersten Oktobertagen für Cabernet Sauvignon statt.

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, die etwa 10 Tage dauerte, 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 Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 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 2022 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit intensiven Noten von Amarenakirsche und delikaten Blütennoten von Veilchen und Blütenblättern von Rose im Wechsel mit Facetten von Vanille und Kakaopulver. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig und lebhaft und entfaltet sich harmonisch mit sanften und vibrierenden Tanninen, die ein schmackhaftes, langes und anhaltendes Finale begleiten und stützen.