Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Marchese Antinori 2015

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2015

Klima
Das Klima des Jahrgangs 2015 war extrem regulär und entsprach in allen Jahreszeiten dem typischen Verlauf im Territorium des Chianti Classico. Ein kalter und recht trockener Winter ging einem Frühjahr voraus, das feucht in den Monaten März und April und trocken im Mai und Juni war. Die Temperaturen in diesem Zeitraum waren regulär und sicherten eine perfekte vegetative Entwicklung und eine hervorragende Phase der Blüte und des Fruchtansatzes. Der Sommer war heiß mit Spitzenwerten im Juli und sehr guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, dank derer die Trauben ohne besonderen Stress wachsen konnten. Der August, ebenfalls heiß, brachte einige Niederschläge, die einen optimalen Beginn der Reife förderten. Die Lese fand von der zweiten Septemberhälfte bis Anfang Oktober statt, eine Zeit, die von trockenem und ventiliertem Klima geprägt war.

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 folgte die Verfeinerung in der Flasche für weitere 12 Monate.

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

Intensive rubinrote Farbe. An der Nase Noten von reifer roter Frucht in Verbindung mit intensiven Aromen von Vanille und Gewürz. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, ausgewogen, lebhaft und zeigt weiche seidige Tannine. Langes und anhaltendes Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
93/100
USA

Wine Advocate
92+/100
USA