Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem milden und trockenen Herbst war der Winter, vor allem in den Monaten Januar und Februar, von kaltem Wetter bei regulärem Niederschlag geprägt. Besonders in der ersten Februarhälfte sanken die Temperaturen stark und es fiel Schnee, was jedoch zu keinerlei Problemen für die Pflanzen führte. Das Frühjahr begann trocken und kühl, so dass das Austreiben und die Blüte mit leichter Verzögerung gegenüber dem Durchschnitt der Vorjahre einsetzte. Im Gegensatz dazu brachten April und Mai eine gute Niederschlagsmenge, die von fundamentaler Bedeutung war, um der langen sommerlichen Trockenheit zu begegnen, die ab Juni und bis über den ganzen Monat August die Entwicklung der Pflanzen bestimmte, sowohl in Hinblick auf die Laubwand als auch auf Größe und Gewicht der Trauben. Die Regenfälle in den letzten Augusttagen brachten die Weinberge wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten es allen Varietäten, den Reifeprozess regulär fortzusetzen. In den Monaten September und Oktober, beide mild und von durchschnittlicher Niederschlagsmenge, konnten die Beeren den Zuckergehalt entwickeln und technologisch und phenolisch reifen. Die Lesen konzentrierten sich auf den Zeitraum zwischen dem 20. September und den ersten Oktobertagen.

Weinbereitung

Die besonderen klimatischen Bedingungen erforderten bereits ab dem Moment der Lese eine aufmerksame Selektion der Trauben und der Beeren sowohl auf dem Weinberg als auch in der Kellerei: die Trauben wurden vorsichtig entrappt und die Beeren auf den Selektionstischen sorgfältig verlesen, um die Typizität der Inhaltsstoffe und Duftnoten, die so entscheidend für den Sangiovese, aber auch für den Cabernet Sauvignon sind, bestmöglich zu erhalten. In Inox-Edelstahltanks erfolgte die Mazeration mit sehr behutsamen Remontagen und Délestagen, so dass eine intensive Extraktion gewährleistet war und gleichzeitig die Eleganz und Weichheit der Tannine erhalten blieb. Schon zu Beginn des Vinifizierungsprozesses zeigten die Moste gute Farbausstattung und beachtliche Struktur. Die alkoholische Gärung dauerte etwa eine Woche, und anschließend durchliefen die Weine für weitere 9 bis 10 Tage die Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden sie umgehend in Eichenbarriques zum größten Teil französischer Herkunft travasiert, in denen vor Ende des Jahres die spontane malolaktische Gärung stattfand. Nach einem weiteren Travasieren reiften die Weine, immer noch separat je nach Weinberg, etwa ein Jahr lang in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche. Während dieser Phase wurden die verschiedenen Partien kontinuierlich verkostet, um die Entwicklung in Holz bestmöglich zu steuern. Zum Ende der Ausbauperiode wurden die Weine assembliert und in Flaschen abgefüllt, in denen sie weitere 12 Monate verfeinerten.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Marchese Antinori 2012 präsentiert sich in der Farbe intensiv rot und an der Nase fein und elegant mit Noten von roter Frucht und Lakritz. Am Gaumen weich, sanft, mit kompakten kräftigen Tanninen; die Säure verleiht dem Wein hervorragende Vertikalität, die sich in authentischem und anhaltendem Nachgeschmack ausdrückt.

Awards

James Suckling: 92/100 2015 USA **Wine Enthusiast**: 92/100 2015 USA **Antonio Galloni**: 91+/100 2015 USA **Wine Spectator**: 88/100 2015 ITALIA **I vini di Veronelli** : Super 3 stelle 2015 ITALIA **Wine Advocate**: 91/100 2015 USA