Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter des Jahrgangs 2014 war mild mit Temperaturen leicht über dem Durchschnitt. Dies führte zu einem früheren Austreiben des Sangiovese und der anderen komplementären Varietäten Auch das Frühjahr brachte mildes und trockenes Wetter, so dass Blüte und Fruchtansatz gut verliefen. Der etwas instabile Sommer verlangsamte die Prozesse des Farbansatzes und der Reife, was aber in den ersten Septemberwochen dank warmer und sonniger Tage wieder ausgeglichen wurde. Die Lese erfolgte in der zweiten Septemberhälfte und in den ersten Oktobertagen.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren sorgfältig auf Tischen selektiert und anschließend schonend zerdrückt, so dass die bei den zwei Varietäten Sangiovese und Cabernet Sauvignon so wichtige Typizität der Komponenten und Duftaromen bestmöglich 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. 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. Nach dem Travasieren in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche durchlief der nun assemblierte Wein eine Ausbauzeit von etwa einem Jahr. Danach wurde er in Flaschen abgefüllt und verfeinerte dort weitere von 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Intensive rubinrote Farbe. Fruchtiges und blumiges Duftbouquet, schön ergänzt von Gewürz- und Toastnoten. Am Gaumen weich und ausgewogen, die Toast- und Fruchtnoten schließen in einem aromatischen anhaltenden Finale.