



Badia a Passignano 2022

Classificazione

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata

2022

Clima

Il millesimo 2022 nel Chianti Classico è stato caratterizzato da piogge inferiori alla media fino al mese di agosto e da una primavera e un'estate tendenzialmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; le piante in queste condizioni climatiche sono riuscite ad auto-regolarsi, garantendo un germogliamento e una fioritura uniformi e affrontando i mesi più caldi al meglio, presentandosi all'inizio dell'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ottimale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo di avviare al meglio la maturazione. I mesi autunnali sono stati ideali e hanno garantito una vendemmia di elevata qualità, iniziata nell'ultima settimana di settembre e terminata nella prima di ottobre.



Vinificazione

Dopo la diraspatura, gli acini sono stati accuratamente selezionati e successivamente pigiati in maniera soffice. La fermentazione alcolica è decorsa in circa 10 giorni, a seguito dei quali il mosto è rimasto in macerazione con le proprie bucce per almeno ulteriori 10 giorni. Dopo la svinatura, e una volta terminata la fermentazione malolattica, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento in legni di rovere francese e in piccola parte ungherese per alcuni mesi. Badia a Passignano è stato imbottigliato in tenuta e ha successivamente riposato in bottiglia prima della sua uscita sul mercato.

Dati Storici

Badia a Passignano Gran Selezione è prodotto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve Sangiovese provenienti dall'omonima proprietà situata nel cuore del Chianti Classico. La zona è rinomata per la produzione vinicola sin dall'anno mille. I vigneti si estendono su un terreno ricco di roccia calcarea con una media dotazione di argilla ad un'altezza di circa 300 metri s.l.m. L'affinamento avviene nelle storiche cantine della Badia di Passignano del X secolo.

Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso, Badia a Passignano 2022 si presenta al naso con note di ciliegia marasca e ribes che si alternano a delicate sensazioni floreali di rosa canina e fresche sfumature di lavanda; completa il bouquet un leggero sfondo etereo caratterizzato da sottili richiami di miele di castagno e fini note ematiche. Al palato l'ingresso è avvolgente, sostenuto da un'ottima freschezza e da tannini raffinati e dolci che accompagnano un finale lungo, persistente e sapido.