



Badia a Passignano 2006

Classificazione

DOCG

Annata

2006

Clima

A causa di un autunno piuttosto piovoso e freddo ed un inverno rigido con precipitazioni consistenti, le piante hanno germogliato con leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. Anche nel periodo della fioritura e dell'allegagione si sono verificate delle precipitazioni che però non hanno però compromesso la regolare formazione e crescita dei grappoli. Nella seconda metà di luglio si sono raggiunte temperature molto alte ma, a differenza di annate precedenti molto calde, ad agosto il tempo è nuovamente mutato e si sono registrate temperature inferiori alla media con frequenti precipitazioni. I mesi di settembre ed ottobre sono stati caratterizzati da temperature calde durante il giorno e fresche durante la notte, con escursioni termiche che hanno favorito una maturazione ottimale delle uve a Badia a Passignano. Le ottime condizioni climatiche hanno permesso una vendemmia delle uve Sangiovese, conclusasi nella prima settimana di ottobre, molto favorevole dal punto di vista qualitativo e quantitativo garantendo uve di altissimo livello.



Vinificazione

La grande qualità delle uve e soprattutto le ottimali condizioni meteorologiche hanno sin da subito influenzato positivamente la potenzialità dell'annata. Oltre a questo, la particolare cura dei vigneti è stata fondamentale per portare in cantina uve di altissimo livello qualitativo. Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, fondamentali per il Sangiovese, il pigiato è stato portato negli appositi serbatoi per la macerazione, mostrando subito buone potenzialità sia in termini polifenolici che aromatici; con delicati rimontaggi e delestaggi i mosti, molto ricchi in colore, hanno terminato la fermentazione alcolica rimanendo sulle bucce per più di due settimane. I vini hanno quindi spontaneamente condotto la fermentazione malolattica (FML) in barriques ungheresi nuove da 300 l e da 225 l e, per una piccola parte, in barriques francesi nuove da 225 l, entro la fine dell'anno. Durante il successivo periodo di affinamento, durato circa 14 mesi, il vino ha confermato le sue grandi potenzialità, garantendo un'evoluzione in legno ottimale, controllata peraltro costantemente barrique per barrique. Al termine dell'invecchiamento in legno, il vino è stato imbottigliato all'origine ed ha poi proseguito il suo affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

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

Vino rosso di grande impatto con un colore vivo di intensa tonalità. Al naso è ricco e concentrato con un aroma fruttato ben conservato nell'intensità e nella dolcezza, dove si sente il contatto con il legno equilibrato e ben dosato. In bocca è avvolgente, morbido e rotondo con un tannino presente ma setoso. La caratteristica struttura acidica fa del Badia a Passignano 2006 un vino piacevole e di indubbia longevità, adatto ad una lunga permanenza in bottiglia.