Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2007

Classificazione
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata
2007

Clima
La stagione è stata caratterizzata da un inverno particolarmente mite e poco piovoso che ha portato ad un forte anticipo del germogliamento e di tutte le altre fasi vegetative. Successivamente, i primi mesi estivi si sono presentati con temperature abbastanza calde seguite da un agosto piuttosto fresco che ha consentito un regolare sviluppo vegetativo, arrivando al momento della vendemmia in leggero anticipo rispetto alla media delle annate precedenti. I mesi di settembre ed ottobre sono stati caratterizzati da giornate calde e soleggiate e notti fresche che hanno garantito un'escursione termica determinante per la grande qualità delle uve Sangiovese. Sin dall'inizio dei processi di vinificazione si è capito che la qualità delle uve e conseguentemente dei mosti era di alto livello. Oltre a profumi e colori molto intensi, si è potuto individuare una forte tipicità varietale. Le operazioni di vendemmia infatti sono state condotte senza alcuna influenza climatica e questo ha permesso una scelta accurata e mirata del momento di raccolta; le uve di Sangiovese sono state vendemmiate nell'ultima decade di settembre e nei primi giorni del mese di ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le favorevoli condizioni climatiche del periodo vendemmiale e soprattutto la grande qualità delle uve hanno consentito una vendemmia assolutamente mirata parcella per parcella, in funzione dell'ideale epoca di maturazione delle diverse zone dei vigneti. Le uve sono state vendemmiate a mano, in modo da garantire una attenta selezione del grappolo, operazione resa piuttosto agevole per le ottime condizioni sanitarie. Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, fondamentale per preservare al massimo la tipicità di componenti e profumi del Sangiovese, il pigiato è stato introdotto nei serbatoi di acciaio inox per la macerazione. I mosti sono stai macerati con rimontaggi e delestage molto soffici, in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo tale da preservare eleganza e dolcezza dei tannini. Sin dall'inizio del processo di vinificazione i mosti hanno presentato una ricca dotazione di colore, grazie anche all'andamento stagionale settembrino che a giornate calde e soleggiate ha alternato notti fresche, per non dire fredde. La fermentazione alcolica è decorsa in circa 7 giorni, a seguito dei quali i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori due settimane circa. Dopo la svinatura, i vini sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere ungherese ed in parte francese per svolgere la fermentazione malolattica, che è decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno; dopo il travaso, i vini, ancora separati in base alla provenienza del vigneto, hanno affrontato il periodo di affinamento in barriques di rovere ungherese da 300 lt e 225 lt, ed in parte anche in legni da 225 lt di provenienza francese, per un periodo di circa 14 mesi. Durante questa lunga fase, i diversi lotti sono stati costantemente degustati e controllati, in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno, per poi essere assemblati nel taglio finale al termine del periodo di invecchiamento. Il vino è stato quindi imbottigliato ed ha proseguito la sua maturazione 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

Questo vino di grande impatto presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso con note di frutta rossa, lampone, mirtilli e ciliegia matura, con un finale speziato di liquirizia. Alla degustazione si presenta maturo con una struttura tannica importante, ma dolce e avvolgente, caratterizzata da tannini maturi e vellutati. Ha una lunga persistenza ed una struttura acidica che ben rispecchia il Sangiovese del territorio di Badia a Passignano.