Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2011

Classificazione
DOCG

Annata
2011

Clima
La stagione autunno-invernale è stata caratterizzata da un andamento climatico piovoso e rigido; negli ultimi giorni del 2010 si sono verificati fenomeni nevosi, seguiti da giornate fredde. I primi mesi dell'anno sono stati per contro asciutti e l'inizio della primavera mite, tanto da scongiurare ritorni di freddo. Il clima mite è proseguito anche nei primi giorni di aprile portando ad un anticipo del germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media storica. La stagione vegetativa è stata molto favorevole, con poche piogge e temperature miti, per arrivare al mese di luglio in cui si sono riallineate le fasi fenologiche delle viti. A partire dalla prima decade di agosto le temperature sono aumentate fino ad oltre metà settembre provocando un piccolo arresto nel processo di maturazione. Le raccolte sono iniziate il 27 Settembre e sono ultimate nella prima settimana di Ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura, sono stati immediatamente immessi in barriques per andare incontro alla 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 225 lt, 300 lt e 500lt per un periodo di circa 18 mesi. Il vino è stato quindi imbottigliato ed ha proseguito la sua maturazione in bottiglia.

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, al naso presenta note fruttate che si uniscono a quelle tipiche del legno per amalgamarsi armonicamente alle note balsamiche e di grafite. Al palato è ricco, con tannini dolci e vellutati seppur vibranti come è tipico della varietà. Notevole la persistenza e il retrogusto, che rimandano alle note fruttate evidenziate al naso.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
94/100
USA

Wine Enthusiast
92/100
USA

Antonio Galloni
93/100
USA