



Badia a Passignano 2012

Classificazione

DOCG

Annata

2012

Clima

La stagione autunnale 2011 è stata caratterizzata da un clima mite con scarse precipitazioni, a cui ha fatto seguito un inverno freddo con piovosità regolare. La stagione primaverile ha inizialmente presentato un clima asciutto e fresco che ha comportato un leggero ritardo del germogliamento e della fioritura della vite. I mesi di Aprile e Maggio, per contro, hanno garantito una buona piovosità, bilanciando la scarsità di precipitazioni in estate e consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di sviluppo. I mesi di Settembre ed Ottobre hanno avuto un clima mite che ha permesso alle uve di raggiungere la giusta maturazione. La raccolta è iniziata il 20 di Settembre.



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 mosti sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura i vini sono stati immediatamente immessi in legno per svolgere la fermentazione malolattica, decorsa spontaneamente 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 per circa 12 mesi. Durante questa lunga fase, i diversi lotti sono stati costantemente degustati e controllati, per 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 presso la fattoria ed ha poi 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 con riflessi violacei, al naso è caratterizzato da una spiccata identità varietale con un'intensa e potente vena fruttata. Dominano la ciliegia e l'amarena con punte di frutti di bosco e frutti esotici. Al palato il vino è equilibrato e avvolgente, i tannini maturi e vellutati lasciano una piacevole sensazione di morbidezza. Il finale è sapido e vibrante, di lunga persistenza.



Premi all'Annata

Antonio Galloni
93/100
USA

James Suckling
92/100
USA

Wine Enthusiast
93/100
USA