Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Badia a Passignano 2016

Classificazione
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata
2016

Clima
Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata generalmente calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il perfetto accrescimento delle uve. I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione, che hanno consentito un processo di maturazione ideale per le uve di Badia a Passignano. La raccolta del Sangiovese è avvenuta tra la fine del mese di settembre ed i primi giorni 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 il mosto è rimasto in macerazione con le proprie bucce per ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura il vino è stato trasferito in legno, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica; il vino, ancora separato secondo la provenienza del vigneto, ha affinato in legni di rovere ungherese ed in piccola parte francese per alcuni mesi. Durante questa fase i diversi lotti, costantemente degustati in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno, sono stati assemblati al termine del periodo di maturazione. Il vino è stato imbottigliato in tenuta ed 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

Badia a Passignano 2016 si presenta con un colore rosso rubino. Al naso sentori di frutta rossa, come ciliegia e marasca, si uniscono ad intense e delicate note floreali e di cioccolato bianco. Al palato è ricco, vivace ed equilibrato, con tannini morbidi e vellutati che conferiscono al vino eleganza, grande identità e persistenza gustativa.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Advocate
94/100
USA

James Suckling
96/100
USA

Galloni
94/100
USA

Wine Spectator
94/100
USA