Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# Badia a Passignano 2018

## Classificazione
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

## Annata
2018

## Clima
La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con un anticipo di una settimana rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato in settembre e ottobre hanno consentito alle uve di maturare in maniera ideale, garantendo un buon contenuto zuccherino e un'ottima maturazione polifenolica. La vendemmia è iniziata nell'ultima settimana di settembre ed è stata completata nei 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, ancora suddiviso secondo provenienza del vigneto, è stato trasferito in legno, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e il successivo affinamento, avvenuto in legni di rovere ungherese e 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 e 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 2018 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per la sua complessità: le intense note di frutta rossa matura, in particolare visciola e amarena, si alternano a dolci sentori di mirtillo e albicocca; completano il bouquet piacevoli sensazioni balsamiche di erbe aromatiche e aromi tostati di cioccolata, caffè, liquirizia e vaniglia. Al palato è ricco, avvolgente, succoso e saporito, ma ben sostenuto da una straordinaria freschezza e mineralità, caratteristiche che insieme al dolce retrogusto, donano al vino lunghezza e persistenza gustativa. Ottimo il potenziale di affinamento.