



Badia a Passignano 2019

Classificazione

DOCG

Annata

2019

Clima

La stagione 2019 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno piuttosto freddo e con scarse precipitazioni, e un inizio di primavera fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata calda, senza eccessi termici, e caratterizzata da piogge leggermente superiori alla media che hanno permesso alle piante una corretta crescita sia della vegetazione che dei grappoli. A partire dalla fine di agosto e durante i mesi di settembre e ottobre, il clima ottimale, caratterizzato da giornate calde e soleggiate e notti fresche, ha consentito la perfetta maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a partire dalla seconda decade di settembre ed è stata completata nei primi giorni di ottobre.



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, e una volta terminata la fermentazione malolattica, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento in legni di rovere ungherese e in parte francese per alcuni mesi. Durante questa fase è stato costantemente degustato in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno. Badia a Passignano 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 2019 si presenta di colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e amarena, unite a sensazioni agrumate di arancia rossa e a delicati sentori floreali di lavanda; completano il complesso bouquet dolci sfumature di vaniglia e piacevoli richiami speziati di chiodi di garofano e cuoio. Al palato l'ingresso è avvolgente, sostenuto da tannini vibranti e setosi che accompagnano un finale lungo, persistente e sapido, con un piacevole retrogusto di cacao amaro e agrumi.