



Badia a Passignano 2021

Classificazione

DOCG

Annata

2021

Clima

Il millesimo 2021 nel Chianti Classico sarà ricordato per la stagione lunga e paziente: un'annata capace di donare potenza e grazia. L'inverno è stato non troppo freddo e caratterizzato da piogge fino alla fine del mese di marzo. L'avvio della primavera ha favorito un germogliamento anticipato delle viti che hanno successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima generalmente fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, non troppo caldi, con alcune piogge che non hanno condizionato l'ottima fioritura e allegagione per il Sangiovese. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune precipitazioni che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. Settembre e ottobre sono stati ideali: soleggiate, non troppo caldi, ventilati e caratterizzati da notti fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente. Nell'insieme la 2021 è da considerarsi tra le migliori annate di sempre. Le operazioni di raccolta per Badia a Passignano sono iniziate nell'ultima parte del mese di settembre per terminare attorno alla metà 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 francese e ungherese per alcuni mesi. 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 2021 si presenta di colore rosso rubino. Al naso le intense note di ciliegia matura e scorza di arancia si alternano a fresche sensazioni floreali di viola e rosa canina; completano il bouquet dolci sentori di vaniglia. Al palato è prima avvolgente, poi raffinato, vivace, succoso e sostenuto da tannini dolci e intensi. Molto persistente il retrogusto, caratterizzato da delicate note di cioccolato bianca.