



Clima

Un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse e con precipitazioni nevose hanno determinato un ritardo della ripresa vegetativa di 12 – 15 gg rispetto allo scorso anno. Quasi a compensare questo ritardo, le ottime condizioni metereologiche dei mesi primaverili hanno favorito lo sviluppo della vite, avvenuto così con un anticipo di 10 gg. In seguito i mesi di giugno, luglio e agosto si sono rivelati molto “freschi”, caratterizzati da temperature medie intorno ai 24 °C e dalle abbondanti piogge del mese di agosto. Anche se queste ultime hanno reso difficoltoso il processo di maturazione le buone condizioni del mese di settembre hanno permesso la raccolta di uve sane, completamente mature, all’altezza delle recenti vendemmie e con buone potenzialità.

Vinificazione

Le uve, provenienti dai vigneti circostanti la Badia di Passignano, sono state accuratamente selezionate e poi raccolte con circa 10 giorni di ritardo rispetto all’usuale periodo di vendemmia del Sangiovese, a causa delle piogge di agosto. Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, le uve sono passate in serbatoi di acciaio inox dove, sin dall’inizio della macerazione, hanno mostrato buone potenzialità sia in termini polifenolici che aromatici; con rimontaggi e delestage assolutamente delicati e rispettosi della materia prima, i mosti hanno terminato la fermentazione alcolica rimanendo sulle bucce per circa 15 giorni. I vini hanno quindi condotto, spontaneamente, entro la fine dell’anno, la fermentazione malolattica in barriques ungheresi nuove da 300 l e da 225 l e, per una piccola parte, in barriques francesi nuove da 225 l. A fermentazione malolattica conclusa, i vini sono stati selezionati, assemblati e reintrodotti nelle stesse barriques per circa 14 mesi. Al termine del periodo d’invecchiamento, si è proceduto alla degustazione di ogni singola barrique e dopo una ulteriore selezione, il vino è stato imbottigliato per poi proseguire il suo affinamento in bottiglia per un ulteriore anno.

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 intenso, al naso si evidenzia un'ampia gamma di note fruttate con ben espressi sentori di liquirizia e mora matura. In bocca è molto equilibrato, complesso e dotato di una buona acidità elegantemente sostenuta dal frutto. Al momento della sua uscita commerciale il Badia a Passignano 2005, molto raffinato e rotondo, si distingue per la sua integrità e per la persistenza che lo caratterizza durante tutta la degustazione.

Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2009 Super Tre Stelle Italia