Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

I mesi dell'autunno 2008 e il successivo inverno 2009 sono stati caratterizzati da un andamento climatico freddo e piovoso; le precipitazioni di questo periodo hanno garantito ai terreni una buona scorta idrica per la primavera che si è presentata all'inizio mite e priva di alcun ritorno di freddo. Il germogliamento delle viti è pertanto avvenuto in maniera regolare e nella media storica; nel mese di Giugno e nei primi giorni del mese di Luglio si sono avute precipitazioni che hanno favorito la spinta vegetativa delle piante. Fioritura ed allegagione sono state regolari anche se le piogge sopraccitate hanno sin da subito influito sulla dimensione degli acini e dei grappoli, che si sono presentati all'estate in anticipo per quanto riguarda la loro fase fenologica. Le piante hanno continuato a vegetare molto anche nel periodo estivo, per poi andare incontro ad un mese di agosto e alla prima decade di settembre molto caldi e asciutti. Nella seconda metà di Settembre e Ottobre le condizioni meteorologiche sono state molto favorevoli sia per la presenza di giornate soleggiate sia per una forte escursione termica tra giorno e notte che ha favorito appieno il processo di maturazione delle uve. Le uve Sangiovese, accuratamente selezionate nei vigneti di Badia a Passignano, sono state vendemmiate tra la fine di settembre e i primi dieci giorni di Ottobre e la loro qualità all'arrivo in cantina dava già l'idea di un'annata di grande potenzialità.

Vinificazione

Le condizioni climatiche hanno consentito tempistiche di raccolta assolutamente mirate ad esaltare le variabilità all'interno dei singoli appezzamenti e le raccolte, condotte a mano, sono state differenziate in funzione di esposizione, altitudine, epoca di maturazione e caratteristiche tecnologiche delle uve. I grappoli sono stati delicatamente diraspati e pigiati, in modo da preservare al massimo la tipicità di componenti e profumi così importanti nel Sangiovese. I mosti sono stati macerati con rimontaggi e delestage molto soffici, in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo tale da preservare eleganza e dolcezza dei tannini. Sin dall'inizio del processo di vinificazione i mosti hanno presentato una ricca dotazione di colore e struttura, grazie ad un andamento stagionale estremamente favorevole. La fermentazione alcolica è decorsa in circa 8 giorni, a seguito dei quali i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 10-12 giorni. A seguito della svinatura, i vini sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere ungherese ed in parte francese per la fermentazione malolattica, che è decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno. Dopo il travaso, i vini, ancora separati in piccoli lotti, hanno affrontato il periodo di affinamento in barriques di rovere ungherese da 300 lt e 225 lt, ed in parte anche in legni da 225 lt di

www.antinori.it

provenienza francese, per un periodo di circa 14 mesi. Il vino è stato quindi assemblato e imbottigliato ed ha poi proseguito la sua maturazione in bottiglia per almeno 16 mesi.

Dati Storici

Badia a Passignano Gran Selezione è pro[illegible]ne delle migliori uve Sangiovese provenienti dall'omonima proprietà situa[illegible]La zona è rinomata per la produzione vinicola sin dall'anno mille. I vigneti si es[illegible]cia 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

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si presenta con un'ottima espressione di Sangiovese chiantigiano, in cui le note di ciliegia, amarena, fragola e lampone ben si fondono con i sentori tipici del legno. Al palato il vino risulta morbido, ben strutturato e con tannini setosi. E' vibrante, dolce e con una lunga e sapida persistenza.

Premi all'Annata

I Vini di Veronelli Super Tre Stelle Italia **Vini Buoni d'Italia** 4 stelle Italia **Wine Advocate** 92/100 USA **Antonio Galloni - Vinous** 92/100 USA **Falstaff** 91/100 Austria **James Suckling** 93/100 USA