Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

L'autunno e il successivo inverno sono stati caratterizzati da piogge e temperature rigide. Nell'ultima parte dell'anno si sono verificati alcuni eventi nevosi che si sono ripetuti fino alla prima metà di Marzo. Questo andamento ha favorito un ottimo riposo vegetativo delle piante che, insieme a regolari precipitazioni di inizio primavera, hanno germogliato con un deciso ritardo rispetto alla media. I mesi di Aprile, Maggio e Giugno, cruciali per lo sviluppo e la crescita delle piante, sono stati caratterizzati da elevata piovosità e temperature inferiori alla media, portando ad un ritardo nel ciclo della vite su tutte le varietà coltivate. L'estate, con alte temperature e clima asciutto, ha contribuito ad un ottimo sviluppo dei grappoli e ad un deciso recupero del ciclo vegetativo. Negli ultimi giorni di Luglio e nella prima metà di Agosto le condizioni climatiche sono mutate, con temperature piuttosto basse e leggere piogge che hanno nuovamente rallentato il processo di invaiatura. Il mese di Settembre ha alternato giornate calde, ventose e soleggiate ad alcuni eventi piovosi, ma sempre seguiti da fori venti settentrionali che hanno rapidamente asciugato le uve e migliorato il microclima dei vigneti. Notti fresche e giornate calde hanno permesso al Sangiovese di completare al meglio la maturazione fenolica, tanto che le vendemmie sono iniziate negli ultimi giorni di Settembre, per concludersi attorno al 10 di Ottobre.

Vinificazione

Le particolari condizioni climatiche di questa annata hanno imposto un'attenta selezione in tutto il processo produttivo. All'arrivo delle uve, dopo una soffice diraspatura dei grappoli, gli acini sono stati selezionati manualmente al tavolo, con lo scopo di esaltare la qualità del prodotto. Questa operazione si è rivelata fondamentale per garantire una grande potenzialità di lavorazione dei futuri mosti. La fermentazione alcolica è decorsa in circa 10 giorni, a seguito dei quali i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura, i vini sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere ungherese ed in parte francese per andare incontro alla fermentazione malolattica, che è decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno; dopo il travaso, i vini, ancora separati in base alla provenienza del vigneto, 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 provenienza francese, per un periodo di circa 14 mesi. Durante questa lunga fase, i diversi lotti sono stati costantemente degustati e controllati, in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno, per poi essere assemblati nel taglio finale al termine del periodo di invecchiamento. Il vino è stato quindi imbottigliato ed ha proseguito la sua maturazione in bottiglia per altri 12

WWW.ANTINORI.IT

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]rcia calcarea con una media dotazione di argilla ad un'altezza di circa 300 metri s.l[illegible]oriche cantine della Badia di Passignano del X secolo.

Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso, al naso ha note di frutta matura, a tratti anche sovra matura, con grande rispetto della varietà e ottimo mantenimento della freschezza. Le note di frutta e quelle tipiche del legno si amalgamano in maniera armonica alle note balsamiche e di grafite. Al palato è ricco con tannini dolci ed armonici seppur vibranti come è tipici della varietà. Notevole la persistenza e il retrogusto, che rimandano alle note fruttate evidenziate al naso.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 93/100 USA **James Suckling** 93/100 USA **Wine Advocate** USA 92+/100 **Wine Enthusiast** 94/100 USA **Wine Spectator** 92/100 USA