Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Clima

Dopo un autunno ed un inverno caratterizzati da temperature miti e piogge frequenti, la primavera è iniziata con condizioni climatiche analoghe determinando un leggero ritardo nel germogliamento delle viti e delle successive fasi di fioritura ed allegagione. I mesi di maggio e giugno sono stati leggermente più freschi rispetto alla media storica mentre luglio ed agosto sono stati mesi asciutti e caldi, senza mai raggiungere eccessi termici. Le escursioni termiche giorno-notte hanno permesso al Sangiovese di completare al meglio la maturazione. La raccolta delle uve, leggermente in ritardo rispetto agli anni passati, è stata effettuata a mano, separando sia in vigneto che successivamente in cantina le varie parcelle, con lo scopo di esaltare le peculiarità e le sfumature di ogni vigneto di Sangiovese.

## 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 i mosti sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura i vini sono stati immediatamente immessi in legno per svolgere la fermentazione malolattica, decorsa spontaneamente 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 legni di rovere ungherese per circa 12 mesi. Durante questa lunga fase, i diversi lotti sono stati costantemente degustati e controllati, per 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 presso la tenuta ed ha poi proseguito la sua maturazione in bottiglia.

## 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso, al naso è di grande e piacevolissimo impatto, caratterizzato da forte tipicità ed identità varietale; predominano sentori di fumo misti a frutta rossa, note di sottobosco unite al legno mai troppo invasivo e sempre rispettoso del vino. In bocca, oltre ad un corpo assolutamente equilibrato, Badia a Passignano 2013 mostra grande personalità, con tannini ancora un po' evidenti, sintomo di gioventù ma anche tipico del territorio. Ottima la persistenza e la finezza gustativa.

## Premi all'Annata

**Antonio Galloni** 94/100 USA **Wine Spectator** 95/100 USA