Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcune piogge che hanno consentito ai grappoli un accrescimento e un avvio di maturazione ottimali. Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di raccolta, è stato contraddistinto soprattutto nella sua parte finale da leggere precipitazioni che hanno favorito il completamento della maturazione fenolica delle uve. La vendemmia è iniziata nell'ultima decade di settembre e si è conclusa nei primi giorni 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 ungherese e in parte francese per alcuni mesi. Durante questa fase è stato costantemente degustato in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno. 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino profondo, Badia a Passignano 2020 si presenta al naso con sentori di amarene, rosa canina e delicate note di cioccolata al latte e cacao; completano il bouquet sensazioni floreali di lavanda, giaggiolo, zafferano e cipria. Al palato è vivo, vibrante, slanciato e contraddistinto da un finale lungo e sapido.