



## Clima

L'andamento climatico del 2015 è stato estremamente regolare ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio del Chianti Classico. L'inverno piuttosto freddo e relativamente asciutto ha preceduto una primavera tendenzialmente più umida nei mesi di marzo ed aprile ed asciutta in quelli di maggio e giugno; anche in questo periodo le temperature sono state regolari, garantendo un perfetto sviluppo vegetativo ed ottime fasi di fioritura ed allegagione. L'estate è stata calda, con temperature sopra la media durante il mese di luglio; le notti sono però rimaste fresche permettendo l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, anch'esso caldo, è stato però caratterizzato da alcuni eventi piovosi che hanno favorito la vite ad avviare al meglio la maturazione, concentratasi nel mese di settembre e nei primi giorni di ottobre, periodo caratterizzato da giornate calde, asciutte e soprattutto ventilate.

## 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 il vino è stato immediatamente immesso in legno, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica, decorsa spontaneamente entro la fine dell'anno; il vino, ancora separato secondo la provenienza del vigneto, ha affinato in legni di rovere ungherese ed in piccola parte francese 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 uniti al termine del periodo di maturazione. Il vino è stato quindi imbottigliato presso la tenuta ed ha poi proseguito il suo affinamento 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.



## Note Degustative

Badia a Passignano 2015 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso spiccate note di frutta rossa matura e intensi sentori di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito si uniscono a sensazioni balsamiche e speziate. Al palato il vino è avvolgente, con tannini morbidi e vellutati; ottime la freschezza, la finezza e la persistenza gustativa.

## Premi all'Annata

**Wine Advocate** 94/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA