Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2006

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2006

Clima
A causa di un autunno decisamente piovoso e freddo ed un inverno rigido con precipitazioni consistenti, le piante hanno germogliato con leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. Anche nel periodo della fioritura e dell'allegagione si sono verificate delle precipitazioni che non hanno però compromesso la regolare formazione e crescita dei grappoli. Nella seconda metà di Luglio si sono raggiunte temperature molto alte ma, a differenza di annate precedenti molto calde, ad agosto il tempo è nuovamente mutato e si sono avute temperature inferiori alla media con frequenti precipitazioni. I mesi di settembre ed ottobre sono stati caratterizzati da temperature calde durante il giorno e fresche durante la notte, con escursioni termiche che hanno favorito una maturazione ottimale delle uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Le ottimali condizioni del clima hanno permesso una vendemmia, conclusasi alla fine di Settembre per il Sangiovese e nei primi giorni di Ottobre per il Cabernet , risultata molto favorevole dal punto di vista qualitativo e quantitativo garantendo l'ottenimento di uve di altissimo livello.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La grande qualità delle uve e soprattutto le ottimali condizioni meteorologiche del periodo vendemmiale hanno sin da subito influenzato positivamente la potenzialità dell'annata. Oltre a questo, la gestione dei vigneti è stata fondamentale per portare in cantina uve di altissimo livello qualitativo, soprattutto nel caso del Sangiovese. Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, il pigiato è stato delicatamente condotto in serbatoi di acciaio inox, dove, sin dall'inizio della macerazione, diventato mosto, ha mostrato buone potenzialità sia in termini polifenolici che aromatici; con rimontaggi e delestage assolutamente delicati e rispettosi della materia prima, i mosti, separati per varietà e molto ricchi in colore, hanno terminato la fermentazione alcolica rimanendo sulle bucce per circa 12 giorni nel caso del Sangiovese e per più di due settimane nel caso del Cabernet Sauvignon. I vini hanno quindi condotto, spontaneamente, entro la fine dell'anno, la fermentazione malolattica (FML) in barriques da 225 l di secondo e terzo passaggio per poi affrontare il successivo periodo di affinamento sempre in barriques, durato circa 14 mesi. La grande potenzialità dei giovani vini si è confermata garantendo una elevazione in legno molto importante, portando al termine del periodo di affinamento un'alta qualità del prodotto, curato ed assaggiato barrique per barrique prima di essere imbottigliato. Il vino è successivamente rimasto a maturare in bottiglia per altri 12 mesi.

Dati Storici

Tenuta Tignanello si trova nel cuore del Chianti Classico, sulle morbide colline racchiuse tra le valli della Greve e della Pesa e si estende per 319 ettari, di cui circa 130 vitati. I vigneti di Tenuta Tignanello sono composti principalmente dall'autoctono Sangiovese e da varietà non tradizionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Marchese Antinori è un vino storico di casa Antinori che, dall'annata 2011, viene prodotto con uve provenienti dalla Tenuta Tignanello. Un vino che si presenta come piena espressione di qualità ed eleganza del Sangiovese di queste zone.

Note Degustative

Vino di colore rosso rubino intenso, caratterizzato al naso da note molto ricche in frutto; la stagione vendemmiale ha consentito alle uve di esprimere nel vino una grande tipicità varietale, rendendo il Sangiovese assolutamente franco, ricco e caratterizzato da un frutto molto presente. Il Cabernet si è manifestato in tutta la sua potenza che però è allo stesso tempo anche eleganza e finezza. In bocca il vino si presenta molto compatto, con note di vaniglia e cioccolato, con tannini molto dolci derivanti da una attenta gestione del legno. Il vino è minerale, ha una ottima persistenza al palato e dimostra una elevata longevità per la sua permanenza in bottiglia.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Advocate
92/100
USA