Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2008

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2008

Clima
La stagione è stata caratterizzata da un autunno ed un inverno miti e con poche precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle annate precedenti. La stagione primaverile e quindi vegetativa, ha visto l'instaurarsi di condizioni metereologiche difficili, con piogge frequenti fino alla fine del mese di maggio; questo ha provocato un rallentamento della crescita delle piante senza però compromettere la loro sanità. I mesi di giugno e luglio, per contro, sono stati molto caldi e solo in agosto si sono avute alcune piogge che hanno aiutato le piante a procedere regolarmente il loro processo vegeto-produttivo. I mesi di settembre ed ottobre sono stati molto favorevoli per le operazioni di vendemmia, grazie anche alle escursioni termiche tra giorno e notte che hanno permesso alle uve condizioni ottimali per la loro qualità. Le migliori selezioni di Sangiovese e Cabernet Sauvignon per il Marchese Antinori sono state raccolte fino ai primi giorni del mese di ottobre e sin dall'inizio della vinificazione si sono potuti apprezzare mosti con note gustative e colori molto interessanti, che hanno fatto presagire ad un'annata di ottimo livello. Piovosità totale annua: 886 mm Piovosità 1 Aprile – 31 ottobre: 391 mm Temperatura media 1 Aprile – 31 Ottobre: 21,5 °C

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le condizioni climatiche hanno consentito tempistiche di raccolta mirate ad esaltare le caratteristiche dei singoli appezzamenti e, le raccolte condotte a mano, sono state differenziate in funzione di esposizione, altitudine, epoca di maturazione e caratteristiche tecnologiche delle uve. I grappoli, portati alla cantina di vinificazione, sono stati delicatamente diraspati e pigiati, in modo da preservare al massimo la tipicità di componenti e profumi così importanti nel Sangiovese. Una volta nei serbatoi di acciaio inox, i mosti sono stati macerati con rimontaggi e delestage molto soffici, in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo tale da preservare eleganza e dolcezza dei tannini. Sin dall'inizio del processo di vinificazione i mosti hanno presentato una ricca dotazione di colore e struttura, grazie ad un andamento stagionale estremamente favorevole. La fermentazione alcolica si è svolta in circa 7 giorni, a seguito dei quali i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 8-9 giorni. A seguito della svinatura, i vini sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere per la maggior parte di provenienza francese per iniziare la fermentazione malolattica che è avvenuta in maniera spontanea entro la fine dell'anno. Dopo il travaso, i vini, ancora separati in base alla provenienza del vigneto, hanno avuto un periodo di affinamento di circa un anno in barriques di rovere francese ed ungherese. Durante questa 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 poi proseguito la sua maturazione 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

Di colore rosso rubino molto intenso, Marchese Antinori 2008 si presenta al naso con accattivanti note di frutta matura, affiancate a sensazioni di mora, prugna e amarena che riflettono assolutamente le caratteristiche dell'annata. In bocca il vino è ben strutturato con tannini soffici, dolci ed rotondi; sul finale è persistente, serbevole e il suo retrogusto rimanda a note di frutta matura e liquirizia.