Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2009

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2009

Clima
La stagione vegetativa nel territorio del Chianti Classico è stata caratterizzata da una fine autunno e inverno freddi e piovosi; le piogge hanno garantito ai terreni una buona scorta idrica per la primavera che si è presentata mite e senza ritorno di freddo. Il germogliamento è pertanto avvenuto in maniera regolare e nella media stagionale; nel mese di Giugno e nei primi giorni di Luglio si sono avute precipitazioni che hanno favorito la spinta vegetativa delle viti. Fioritura ed allegagione sono state regolari anche se le piogge hanno influito sulla dimensione degli acini e dei grappoli, il cui sviluppo è avvenuto in anticipo. Le piante hanno continuato a vegetare molto anche nel periodo estivo, per poi andare incontro ad un mese di agosto e alla prima decade di settembre molto caldi e asciutti. Il favorevole cambiamento climatico durante la seconda metà di settembre e il mese di ottobre, caratterizzati da giornate soleggiate e buone escursioni termiche fra giorno e notte, ha favorito il processo di maturazione delle uve. Sia le uve Sangiovese che Cabernet hanno avuto necessità di molti giorni per raggiungere un ottimo livello di maturazione, tanto che sono state vendemmiate tra la fine di Settembre e i primi giorni di Ottobre. La qualità e la sanità delle uve portate in cantina è stata di grande livello, e questo fa presagire ad una grande qualità nei vini che si otterranno. Piovosità totale annua: 739,4 Temperatura media 1 Aprile – 31 Ottobre: 21,7 °C Piovosità 1 Aprile – 31 ottobre: 293,4 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Il Marchese Antinori Riserva è prodotto soltanto nelle annate migliori, esclusivamente dalle uve migliori delle proprietà della famiglia Antinori di Tignanello, Badia a Passignano e Pèppoli nella zona di Mercatale Val di Pesa nel Chianti Classico. 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.

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

Colore rosso rubino intenso con piccoli riflessi aranciati, al naso è fragrante, fresco con piacevoli sentori di frutta rossa ed esotica, di liquirizia, ribes, vaniglia e frutto della passione. Dominano le note di Sangiovese chiantigiano che ben si fondono al Cabernet altrettanto importante nella caratterizzazione di questo vino. Al palato esprime una piacevole dolcezza, è rotondo, morbido e sapido. Acidità e persistenza caratterizzano un retrogusto molto elegante.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2013
Tre Stelle
Italia

James Suckling
93/100
USA