Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Marchese Antinori 2022

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2022

Clima
L'annata 2022 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da piogge inferiori alla media fino al mese di agosto e da una primavera e un'estate tendenzialmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; le piante in queste condizioni climatiche sono riuscite ad auto-regolarsi, garantendo un germogliamento e una fioritura uniformi e affrontando i mesi più caldi al meglio: all'inizio dell'invaiatura si presentavano in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo di avviare al meglio la maturazione. Le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di elevata qualità, iniziando le operazioni di raccolta alla metà di settembre per il Sangiovese e nei primi giorni di ottobre per il Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in una settimana circa. La macerazione, protrattasi per circa 10 giorni è stata gestita con rimontaggi e délestage molto delicati in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo capace di preservare l'eleganza e dolcezza dei tannini. Al termine della fermentazione malolattica, decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno, il vino assemblato ha proseguito il periodo di affinamento in barrique di rovere francese e ungherese per circa un anno. Marchese Antinori Chianti Classico Riserva è stato quindi imbottigliato e ha affinato in bottiglia per ulteriori 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 intenso, Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2022 colpisce al naso per le intense note di amarena che insieme a delicate sensazioni floreali di violetta e petali di rosa, si alternano a sentori vanigliati e di cacao in polvere. Al palato l'ingresso avvolgente e vivace si distende in modo equilibrato, con tannini dolci e vibranti che accompagnano e sostengono un finale sapido, lungo e persistente.