Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Marchese Antinori 2007

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Annata
2007

Clima
La stagione è stata caratterizzata da un inverno veramente mite e poco piovoso che ha causato un forte anticipo del germogliamento e di tutte le fasi vegetative in generale. L'estate, inizialmente calda, ha poi presentato un agosto piuttosto fresco che ha riallineato i tempi, portando comunque ad una vendemmia leggermente anticipata rispetto alla media delle annate precedenti. I mesi di settembre ed ottobre sono stati caratterizzati da giornate calde e soleggiate e notti fresche, che hanno garantito un'escursione termica determinante per la grande qualità delle uve Sangiovese e Cabernet; sin dall'inizio dei processi di vinificazione si è capito che la qualità delle uve e conseguentemente dei mosti era di alto livello. Oltre a profumi e colori molto intensi, si è potuto individuare una forte tipicità in entrambe le varietà. Le operazioni di vendemmia infatti sono state condotte senza alcuna influenza climatica e questo ha permesso una scelta accurata e mirata del momento di raccolta; le uve di Sangiovese sono state vendemmiate nell'ultima decade di Settembre e nei primi giorni del mese di Ottobre, quelle di Cabernet nella prima settimana del mese di Ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La grande qualità delle uve e soprattutto le ottimali condizioni meteorologiche del periodo vendemmiale hanno consentito un fase di raccolta assolutamente favorevole, grazie anche ad una attenta gestione viticola che ha permesso in entrambe le varietà, ma soprattutto nel Sangiovese, una grande espressione e tipicità. Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, il mosto è stato delicatamente condotto in serbatoi di acciaio inox, dove, sin dall'inizio della macerazione 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. La grande qualità delle uve e la curata lavorazione ha permesso l'ottenimento di vini caratterizzati da tannini importanti ma allo stesso tempo dolci e morbidi. 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 una elevata 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, al naso caratterizzato da note fruttate di mora e ciliegia sotto spirito; emergono sensazioni di tabacco e spezie derivanti dall'accurato affinamento in legno. In bocca il vino si presenta molto compatto, con note di vaniglia e cioccolato, con tannini dolci e morbidi e un'acidità persistente tipica della varietà Sangiovese; buona è la persistenza al palato e la complessità del retrogusto.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2011
Super Tre Stelle
Italia

Wine Advocate
92/100
USA