Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'autunno e il successivo inverno sono stati caratterizzati, nel Chianti Classico, da abbondanti piogge e temperature rigide; specialmente nella parte finale dell'anno si sono verificati alcuni eventi nevosi che si sono ripetuti frequentemente fino alla prima metà di Marzo. Questo andamento ha favorito un ottimo riposo vegetativo delle piante che, insieme a regolari precipitazioni di inizio primavera, hanno germogliato con un deciso ritardo rispetto alla media delle annate. I mesi di Aprile, Maggio e Giugno, cruciali per lo sviluppo e la crescita delle piante, sono stati caratterizzati da elevata piovosità accompagnata da temperature inferiori alla media, tanto da provocare un generalizzato ritardo nel ciclo della vite su tutte le varietà coltivate. L'estate iniziata nel mese di Luglio, che con le alte temperature e il clima assolutamente asciutto, ha contribuito ad un ottimo sviluppo dei grappoli e ad un deciso recupero del ciclo vegetativo. Negli ultimi giorni di Luglio e nella prima metà di Agosto le condizioni climatiche sono mutate, con temperature piuttosto basse e tre eventi piovosi che hanno nuovamente rallentato il processo di invaiatura. L'andamento stagionale ha imposto un attento lavoro di selezione delle uve, mirato a contenere la produzione per pianta e soprattutto la sanità dei grappoli. Le operazioni di raccolta hanno preso inizio nella fine del mese di Settembre, mese che ha alternato giornate calde, ventose e soleggiate ad alcuni eventi piovosi, talvolta anche intensi, ma sempre seguiti da fori venti settentrionali che hanno rapidamente asciugato le uve ed il microclima dei vigneti; inoltre, le notti fresche e le giornate invece ancora calde, hanno permesso alle varietà di far evolvere la maturazione fenolica, tanto che, a partire dall'ultima decade di Settembre, sono iniziate le raccolte del Sangiovese, protrattesi fino alla prima settimana di Ottobre. Il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra la fine del mese di Settembre e il 10 di Ottobre. Sin dal ricevimento delle uve in cantina e dalle prime fasi della vinificazioni si sono potute apprezzare la sanità dei grappoli, la buona dotazione di colore e profumi e una tipicità varietale molto spinta, fattori tutti questi che fanno presagire ad una vendemmia di buon livello qualitativo.

Vinificazione

La particolari condizioni climatiche hanno imposto, sin dal momento della raccolta, un'attenta selezione in campagna delle uve e in cantina degli acini. I grappoli sono stati infatti delicatamente diraspati e gli acini attentamente selezionati in modo da preservare al massimo la tipicità di componenti e profumi così importanti nel Sangiovese, ma anche nel Cabernet Sauvignon. Una volta nei serbatoi di acciaio inox, i mosti sono stai 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 buona dotazione di colore e una struttura importante. La fermentazione alcolica è decorsa in una settimana circa, a seguito della quale i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori 9-10 giorni. A seguito della svinatura, i vini sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere per la maggior parte di provenienza francese per andare incontro alla fermentazione malolattica, che è decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno; dopo il travaso, i vini, ancora separati in base alla provenienza del vigneto, hanno affrontato il periodo di affinamento in barriques di rovere francese ed ungherese per un periodo di circa un anno. Durante questa lunga 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 sto ata 2011, viene prodotto con uve provenienti dalla Tenuta Tignanello. Un pressione di qualità ed eleganza del Sangiovese di queste zone.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso dominano sentori floreali di viola e cliliegia e note marcate di tabacco e fumo amalgamate ai sentori dolci del legno. In bocca entra avvolgente, sapido con una vena acida importante che gli dona territorialità e lo sostiene durante tutta la degustazione. I tannini sono soffici pur nella loro persistenza.