Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione autunno-invernale nel Chianti Classico è stata caratterizzata da un andamento climatico molto piovoso e freddo; negli ultimi giorni dell'anno si sono verificati abbondanti fenomeni nevosi che sono poi stati seguiti da giornate molto fredde. I primi mesi dell'anno sono stati per contro piuttosto asciutti e l'inizio della primavera è stato assolutamente mite, tanto da scongiurare ritorni di freddo, e nei primi giorni di Aprile addirittura caldo, tanto da portare ad un anticipo del germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media della zona. La stagione vegetativa è stata molto favorevole, con poche piogge e temperature miti, per arrivare al mese di Luglio che è stato addirittura fresco, tanto da riallineare le fasi fenologiche delle piante. A partire dalla prima decade di Agosto le temperature sono aumentate sensibilmente, portando ad un clima quasi desertico, caratterizzato da siccità e forte calore; fino ad oltre metà Settembre le condizioni climatiche non sono cambiate e le viti hanno risentito del gran caldo così prolungato. Le operazioni di raccolta hanno preso inizio nella seconda decade di Settembre con le uve Merlot, che sono state vendemmiate tra il 12 ed il 20 Settembre. In questo periodo il Sangiovese e il Syrah hanno completato il processo di maturazione, tanto da essere raccolti nell'ultima settimana del mese. In tutte le varietà è stata molto importante l'attenta selezione dei grappoli al momento della raccolta e grazie a questa cura, è stato possibile vinificare uve di ottimo potenziale, che hanno sin da subito prodotto mosti ricchi in colore, con ottimi profumi e identità varietale, aspetto di primaria importanza per la produzione di vini di alta qualità. Piovosità totale annua: **952 mm** Temperatura media 1 Aprile- 31 Ottobre: **19,74°C** Piovosità 1 Aprile – 31 Ottobre: **569,6 mm**

Vinificazione

Le condizioni climatiche hanno imposto, sin dal momento della raccolta, un'attenta selezione in campagna delle uve ed in cantina degli acini; i grappoli sono stati infatti delicatamente diraspati e gli acini attentamente selezionati sui tavoli di cernita 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 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 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. Dopo la 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 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

www.antinori.it

Sangiovese di queste zone.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, al naso Marchese Antinori 2011 mostra grande maturità, con note di frutta rossa, come ciliegia, lampone e ribes, di liquerizia, cioccolato e vaniglia. Al palato la dolcezza e la compattezza dei tannini lo rendono disponibile, nonostante la sua giovinezza. La persistenza retrolfattiva è lunga ed estremamente piacevole.

Premi all'Annata

Antonio Galloni 92/100 USA