Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dopo un autunno mite ed asciutto, la stagione invernale è stata caratterizzata, soprattutto nei mesi di Gennaio e Febbraio, da temperature fredde e piovosità regolare. In particolare, nella prima metà di Febbraio le temperature si sono abbassate e vi sono stati fenomeni nevosi, che comunque non hanno arrecato alcun problema alle piante. La primavera è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che germogliamento e fioritura sono decorsi con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti; i mesi di Aprile e Maggio, per contro, hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da Giugno e fino a tutto il mese di Agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e peso dei grappoli. Le piogge degli ultimi giorni di Agosto hanno riequilibrato i vigneti, consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di maturazione. I mesi di Settembre ed Ottobre, entrambi miti e mediamente piovosi, hanno permesso alle uve di evolvere sia nella maturazione zuccherina, che in quella tecnologica e fenolica; le raccolte si sono concentrate nel periodo compreso tra il 20 Settembre ed i primi giorni di Ottobre. 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 sia in vigneto che in cantina: i grappoli sono stati 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 l'eleganza e la 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, sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere per la maggior parte di provenienza francese per la 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 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 al termine del periodo di invecchiamento. Il vino è stato quindi imbottigliato ed ha poi proseguito il suo affinamento 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso, il Marchese Antinori 2012 al naso si presenta fine ed elegante, con note di frutta rossa e liquerizia. In bocca è morbido, dolce, con tannini compatti e decisi; l'acidità dona al vino una ottima verticalità, che si esprime in un retrogusto autentico e molto persistente.

Premi all'Annata

James Suckling 92/100 USA **Wine Enthusiast** 92/100 USA **Antonio Galloni** 91+/100 USA **Wine Spectator** 88/100 Italia **I Vini Di Veronelli** Super Tre stelle Italia **Wine Advocate** 91/100 USA