Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2013 è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni durante i mesi invernali e temperature sotto la media durante i mesi primaverili. Il germogliamento è avvenuto in ritardo di 10-15 giorni rispetto alla media. Il caldo di metà di luglio ha accelerato i processi di maturazione delle uve che sono proseguiti con regolarità durante l'estate. Le alte temperature e le ottime escursioni termiche durante il mese di settembre hanno permesso di arrivare ad una corretta maturazione delle uve. Le operazioni di raccolta, in generale ritardo rispetto alle ultime vendemmie, hanno preso inizio nella seconda metà di Settembre, per la precisione il 20 con il Sangiovese; il Cabernet Sauvignon è stato invece raccolto nella prima settimana di Ottobre, con condizioni climatiche assolutamente ideali per la qualità delle uve.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e gli acini attentamente selezionati sui tavoli di cernita e successivamente pigiati 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. La fermentazione alcolica è decorsa in una settimana circa, a seguito della quale i vini sono rimasti a contatto con le bucce per ulteriori 9-10 giorni. Dopo la svinatura i vini sono stati immessi in barriques di rovere per la maggior parte di provenienza francese per lo svolgimento della 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. 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 Sangiovese di queste zone.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso e con riflessi violacei, le sensazione olfattive di Marchese Antinori 2013 spaziano tra la frutta rossa matura, con evidenti note di ciliegia sotto spirito ed amarena, e sentori di tabacco, cuoio e spezie. In bocca l'ingresso è molto dolce con buon equilibrio tannico ed acidico. Il finale è ricco in sapore e gradevolezza, accompagnato da una buona persistenza.

Premi all'Annata

James Suckling 93/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA **Wine Advocate** 93/100 USA **Antonio Galloni** 91/100 USA **Wine Enthusiast** 89/100 USA