Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione invernale dell'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite con temperature lievemente più alte rispetto alla media. Questo ha portato ad un anticipo del germogliamento del Sangiovese e delle altre varietà complementari. La stagione primaverile ha presentato condizioni climatiche miti ed asciutte che hanno consentito una buona fioritura e allegagione delle piante. L'estate, lievemente instabile, ha rallentato i processi di invaiatura e maturazione, che si sono poi riequilibrati nelle prime settimane di Settembre, grazie a giornate calde e soleggiate. La raccolta è avvenuta tra la seconda metà di Settembre e inizio Ottobre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e gli acini attentamente selezionati sui tavoli di cernita, per essere successivamente pigiati in modo soffice per preservare al massimo la tipicità di componenti e profumi così importanti nel Sangiovese. Una volta trasferiti in serbatoi di acciaio inox, i mosti sono stati macerati con rimontaggi e déléstage 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 mosti sono rimasti a contatto con le bucce per ulteriori 9-10 giorni. Dopo la svinatura i vini sono stati trasferiti 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, il vino assemblato ha 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

Dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo fruttato e floreale ben integrato da note speziate e tostate. Al palato è morbido ed equilibrato, gli aromi di tostatura e frutto chiudono in un finale aromatico e persistente.