Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione 2019 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno piuttosto freddo e con scarse precipitazioni, e un inizio di primavera fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata calda, senza eccessi termici, e caratterizzata da piogge leggermente superiori alla media che hanno permesso alle piante una corretta crescita sia della vegetazione che dei grappoli. A partire dalla fine di agosto e durante i mesi di settembre e ottobre, il clima regolare ha consentito la perfetta maturazione di tutte le varietà coltivate a Tenuta Tignanello. La vendemmia è iniziata dalla seconda decade di settembre, con il Sangiovese, e si è conclusa con le altre varietà nei primi giorni di ottobre.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in una settimana circa. La macerazione è stata gestita con rimontaggi e délestage molto delicati in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo capace di preservare l'eleganza e dolcezza dei tannini. Al termine della fermentazione malolattica, decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno, il vino assemblato ha proseguito il periodo di affinamento in barrique di rovere francese e ungherese per circa un anno. Il Marchese Antinori è stato quindi imbottigliato e ha affinato 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

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per le intense note di frutta rossa matura, ciliegia, ribes e lampone, alternate a delicati sentori floreali di rosa canina, viola e lavanda; completano il bouquet tipiche sensazioni ematiche unite a piacevoli sfumature speziate di tabacco, cannella e chiodo di garofano, con una dolce nota di cioccolato al latte. Al palato è equilibrato, con tannini setosi e vibranti che donano una buona freschezza e sostengono un finale sapido e persistente.