Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La 2017 sarà ricordata come un'annata inconsueta nel suo decorso. L'inverno, caratterizzato solo nel mese di gennaio da un clima tendenzialmente freddo, è proseguito con temperature miti favorendo l'anticipo del germogliamento della vite. L'improvviso ritorno di freddo di fine aprile ha generato un lieve calo della produzione. A partire da maggio fino a tutto agosto il Chianti Classico è stato interessato da un clima generalmente caldo e asciutto, con temperature giornaliere spesso superiori ai 30 °C. Le precipitazioni del mese di settembre hanno riequilibrato in parte lo stress estivo, consentendo di raggiungere una buona maturazione delle uve, raccolte dal 15 settembre fino alla prima settimana 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 preservando 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

Il Marchese Antinori Chianti Classico Riserva si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per le intense note di frutti di bosco, ciliegia e mora unite a delicati sentori speziati di tabacco e dolci sensazioni di cioccolata al latte; completano il bouquet sfumature di erbe aromatiche e fiori secchi. Al palato è avvolgente, sostenuto da una buona freschezza, con tannini morbidi e vellutati. Tornano sul finale le note speziate percepite al naso.

Premi all'Annata

Wine Advocate 92/100 USA **James Suckling** 94/100 USA