Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'andamento climatico del 2015 è stato estremamente regolare ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio del Chianti Classico. L'inverno freddo e relativamente asciutto ha preceduto una primavera caratterizzata da un clima umido nei mesi di marzo ed aprile ed asciutto in quelli di maggio e giugno; in questo periodo le temperature sono state regolari, garantendo il perfetto sviluppo vegetativo ed un'ottima fase di fioritura ed allegagione delle uve. L'estate è stata calda, con un picco nel mese di luglio, con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno garantito l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, anch'esso caldo, è stato caratterizzato da alcune precipitazioni che hanno favorito l'ottimale avvio della maturazione. La raccolta è avvenuta tra la seconda metà di settembre e l'inizio di ottobre, mesi caratterizzati da un clima asciutto e ventilato.

Vinificazione

All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice. Il mosto così ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in una settimana circa. La macerazione è stata effettuata con rimontaggi e délestage molto delicati in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo preservando l'eleganza e la 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 barriques di rovere francese ed ungherese per circa un anno. È seguito un periodo di 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, al naso presenta note di frutta rossa matura unite ad intensi sentori di vaniglia e spezie. Al palato è avvolgente, equilibrato, vivace, con tannini morbidi e setosi. Lungo e persistente il finale.

Premi all'Annata

Wine Spectator 93/100 USA **Wine Advocate** 92+/100 USA