



Badia a Passignano 2019

Classificazione

DOCG

Annata

2019

Klima

Der Jahrgang 2019 war im Chianti Classico von regulären klimatischen Bedingungen geprägt, mit einem recht kalten und niederschlagsarmen Winter und einem kühlen regnerischen Frühjahr, besonders in den Monaten April und Mai. Der Sommer war warm ohne Spitzentemperaturen, brachte aber etwas mehr Regenfälle als im langjährigen Durchschnitt, die den Pflanzen korrektes Wachstum sowohl der Vegetation als auch der Trauben ermöglichte. Ab Ende August und in den Monaten September und Oktober war das Wetter optimal mit warmen sonnigen Tagen und frischen Nächten., so dass die Beeren perfekt reifen konnten. Die Lese begann in der zweiten Septemберdekade und war in den ersten Oktobertagen abgeschlossen.



Vinifikation und Ausbau

Nach dem Entrappen wurden die Beeren sorgfältig selektiert und anschließend schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung dauerte circa 10 Tage, anschließend blieben die Weine weitere 10 bis 12 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich und dem Abschluss der malolaktischen Gärung begann der Wein seine mehrmonatige Ausbauphase in Holzgebinden aus ungarischer und zum Teil französischer Eiche. In dieser Zeit wurde er kontinuierlich verkostet, um die Merkmale der Entwicklung in Holz bestmöglich zu entfalten. Badia a Passignano wurde in der Tenuta in Flaschen abgefüllt und ruhte dort, bevor er in den Handel kam.

Geschichte

Badia a Passignano Gran Selezione wird aus einer Selektion ausschließlich der besten Trauben des gleichnamigen Besitzes im Chianti Classico erzeugt. Das Gebiet ist seit dem Jahr Tausend für seinen Weinbau bekannt. Die Rebflächen liegen in Quoten von etwa 300 m auf Böden, die reich an kalkhaltigem Felsgestein und von mittlerem Tongehalt sind. Der Ausbau der Weine erfolgt in den historischen Kellereien der Badia di Passignano aus dem 10. Jahrhundert.

Degustationsnotizen

Badia a Passignano 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er mit intensiven Noten von reifer roter Frucht, in Alkohol eingelegter Kirsche und Sauerkirsche in Verbindung mit Zitrusnoten von roter Orange und delikaten Anklängen an Lavendelblüten. Süße Nuancen von Vanille und angenehme Noten von Gewürznelke und Leder runden das komplexe Bouquet ab. Der Auftakt am Gaumen ist umhüllend, gestützt von vibrierenden seidigen Tanninen, die ein langes anhaltendes Finale mit einem schönen Nachgeschmack von Bitterkakaο und Zitrusfrüchten begleiten.