



Badia a Passignano 2021

Classificazione

DOCG

Annata

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 im Chianti Classico bleibt wegen der langen und ruhigen Saison in Erinnerung: ein Jahrgang, der dem Wein Potenz und Anmut geschenkt hat. Der Winter war nicht allzu kalt und geprägt von Regen bis Ende März. Mit Beginn des Frühjahrs setzte ein vorzeitiges Austreiben der Reben ein, aber deren vegetativer Zyklus verlangsamte sich anschließend aufgrund des allgemein kühlen und trockenen Wetters im April. Die Monate Mai und Juni verliefen regulär, nicht zu warm und mit einigen Regenfällen, die für hervorragende Blüte und Fruchtansatz beim Sangiovese sorgten. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, vor allem im August, der aber gegen Ende einige Regenfälle brachte, die den Pflanzen einen optimalen Start in den Reifeprozess ermöglichten. September und Oktober waren ideal: sonnig, nicht zu warm, ventiliert und mit kühlen Nächten, so dass die Beeren optimal reifen konnten. Insgesamt ist der Jahrgang 2021 als einer der jemals besten im Chianti Classico einzuschätzen. Die Lesearbeiten für Badia a Passignano begannen im letzten Septemberabschnitt und waren etwa Mitte Oktober abgeschlossen.



Vinifikation und Ausbau

Nach dem Entrappen wurden die Beeren sorgfältig selektiert und danach 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 französischer und ungarischer Eiche. 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 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase wechseln sich intensive Noten von reifer Kirsche und Orangenschale mit frischen Blütennoten von Veilchen und Hundsrose ab, abgerundet wird das Bouquet von süßen Vanilleanklängen. Am Gaumen ist der Wein erst vollmundig, dann raffiniert, lebhaft, saftig und gestützt von sanften und intensiven Tanninen. Sehr anhaltend der Nachgeschmack, geprägt von delikaten Noten von weißer Schokolade.