



Clima

Ein regnerischer Herbst und relativ kalter Winter mit Schneefällen, führten dazu, dass sich die Pflanzen im Vergleich zum Vorjahr 12-15 Tage später entwickelten. Dem zum Trotz waren die meteorologischen Bedingungen im Frühjahr so günstig, dass die Entwicklung der Pflanzen zum Schluss einen Vorsprung von 10 Tagen verzeichnen konnte. Im Juni, Juli und August hingegen waren die Temperaturen recht frisch, sie lagen bei 24 °C, im August fielen zudem zahlreiche Niederschläge. Auch wenn diese Bedingungen den Reifungsprozess und demzufolge die Lese beeinträchtigten, konnten doch gesunde und vollkommen ausgereifte Trauben gelesen werden, die ganz der Qualität der Vorjahre entsprachen und über ein gutes Potenzial verfügten.

Vinificazione

Die Trauben der Weinberge um die Badia di Passignano wurden sorgfältig ausgewählt und auf Grund der Regenfälle im August ca. 10 Tage später gelesen, als es für den Sangiovese üblich ist. Nach dem Abbeeren und sanften Pressen wurden die Trauben zur Gärung in Inox-Stahlbehälter gegeben, in denen sie von Anfang an in Bezug auf Polyphenole und Aromen ein gutes Potenzial bewiesen. Durch sanfte Remontage und Delestage konnten die Moste die alkoholische Gärung abschließen, indem sie ca. 15 Tage auf den Schalen blieben. Die Weine schlossen daraufhin spontan bis Ende des Jahres die malolaktische Gärung in neuen ungarischen 300 l und 225 l Barriques ab; ein kleiner Teil vollzog die Gärung in neuen französischen 225l Barriques. Danach wurden die Weine ausgewählt, es kam zur Assemblage und sie wurden wieder für weitere 14 Monate in die gleichen Barriques gegeben. Nach der Reifung wurde jedes einzelne Barrique verkostet und nach einer weiteren Auswahl wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er ein weiteres Jahr verfeinerte.

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.



Note Degustative

Intensiv rubinrot, der Duft enthüllt ein breites Spektrum fruchtiger Noten mit deutlichen Nuancen von Lakritz und reifer Brombeere. Am Gaumen ist er sehr ausgewogen, komplex und mit einem guten Säuregehalt, der elegant durch Frucht abgerundet wird. Bei seiner Einführung auf den Markt zeichnet sich der sehr erlesene und runde Badia a Passignano 2005 durch seine Vollständigkeit und seinen Abgang aus, charakteristisch für die gesamte Zeit der Verkostung.

Awards

I Vini Di Veronelli 2009 Super Tre Stelle Italia