Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Marchese Antinori 2007

Classificazione
DOCG riserva

Annata
2007

Klima
Der Jahrgang war von einem ausgesprochen milden und niederschlagsarmen Winter geprägt, der eine starke Verfrühung des Austriebs und ganz allgemein der Vegetationsphasen verursacht hat. Der Sommer, der anfangs sehr warm war, brachte dann einen eher kühlen August, durch den sich die Zeiten zwar normalisierten, aber die Lese lag trotzdem etwas früher als im Durchschnitt der früheren Jahrgänge. In den Monaten September und Oktober waren die Tage warm und sonnig und die Nächte kühl, so dass die für die Qualität der Sangiovese- und Cabernet-Trauben entscheidenden Temperaturschwankungen gewährleistet waren. Bereits zu Beginn der Vinifizierung war ein hohes Qualitätsniveau der Trauben und entsprechend auch der Moste festzustellen: intensiv im Duft und in der Farbe und starke Typizität bei beiden Varietäten, da die Lesearbeiten ohne Druck durch Wetterbedingungen durchgeführt worden waren und daher eine sorgfältige und gezielte Lese möglich war. Die Sangiovese-Trauben wurden in der letzten Septemberdekade und in den ersten Oktobertagen gelesen, die Cabernet-Trauben in der ersten Oktoberwoche.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die hohe Qualität der Trauben, aber vor allem auch die optimalen meteorologischen Bedingungen in der Lesezeit, ermöglichten eine absolut günstige Lese, auch dank der sorgfältigen Pflege der Weinberge, so dass beide Rebsorten, aber insbesondere die Sangiovese-Trauben, Ausdruck und Typizität entfalten konnten. Nach dem Entrappen und schonenden Quetschen wurden die Moste behutsam in Inox-Edelstahlbehälter abgefüllt, wo sie schon zu Beginn der Mazeration gutes Potenzial in Hinblick auf Polyphenole und Aromen erkennen ließen. Unter absolut vorsichtigen Remontagen und Délestagen zur Schonung des Grundstoffes haben die überaus farbintensiven Moste, separat nach Rebsorte, die alkoholische Gärung abgeschlossen. Der Sangiovese blieb etwa 12 Tage auf den Schalen, Cabernet Sauvignon mehr als zwei Wochen. Die Qualität der Trauben wie auch die sorgfältige Verarbeitung ließen Weine mit kräftigen, aber auch geschmeidigen und weichen Tanninen entstehen. Vor Jahresende erfolgte in Barriques zweiter und dritter Nutzung von 225 l die spontane malolaktische Gärung (FML), der sich eine Verfeinerungsphase von etwa 14 Monaten ebenfalls in Barriques anschloss. Das große Potenzial der Jungweine bestätigte sich durch den kraftvollen Ausbau in Holz, so dass nach Abschluss der Ausbauphase eine hohe Qualität des Produkts erreicht wurde. Die Weine wurden Barrique für Barrique beobachtet und verkostet und dann in Flaschen abgefüllt, wo sie weitere 12 Monate verfeinerten.

Geschichte

Die Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den sanften Hügeln zwischen dem Greve- und dem Pesa-Tal und umfasst 319 ha Land, davon 130 ha Rebfläche. Die Weinberge der Tenuta Tignanello sind vorwiegend mit der autochthonen Rebsorte Sangiovese und nichttraditionellen Varietäten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bestockt. Der Marchese Antinori ist ein historischer Wein des Hauses Antinori, der seit dem Jahrgang 2011 aus Trauben der Tenuta Tignanello erzeugt wird. Er bringt die Qualität und Eleganz des Sangiovese dieser Zone zum vollsten Ausdruck.

Verkostungsnotizen

Ein Wein von intensiv rubinroter Farbe. An der Nase Fruchtnoten von Johannisbeere und in Alkohol eingelegten Kirschen, es entfalten sich Anklänge an Tabak und Gewürz durch den sorgfältigen Ausbau in Holz. Am Gaumen präsentiert sich der Wein dicht, mit Vanille- und Schokoladenoten, weichen und geschmeidigen Tanninen und anhaltender Säure, die typisch für die Sangiovese-Varietät ist; gute Nachhaltigkeit und Komplexität des Nachgeschmacks.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

"Super Tre Stelle"
I VINI DI VERONELLI 2011
2011 - Italy

Score: 92
WINE ADVOCATE
U.S.A.