Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Herbst- und Winterzeit war regnerisch und kalt mit einigen Schneefällen in den letzten Tagen des Jahres. Die ersten Monate des Jahres 2011 waren hingegen recht trocken mit einem milden Frühjahr, so dass die Reben etwa 10 Tage früher austrieben als es dem Durchschnitt der Zone entspricht. Der Vegetationszyklus verlief sehr günstig bis zum Juli, der so kühl war, dass die Wachstumsphasen der Pflanzen sich wieder normalisierten. Ab der ersten Augustdekade, in der die Temperaturen merklich anstiegen, litten die Pflanzen unter der langen großen Hitze bis in die zweite Septemberhälfte hinein. Die Sangiovese-Trauben setzten ihren Reifeprozess leicht verlangsamt aufgrund der hohen Temperaturen fort und profitierten anschließend von dem Wetterumschwung um den 25. September herum, als die Nächte frisch wurden und die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede ihre Entwicklung begünstigten. Die Lesen begannen somit am 27. September und wurden in der ersten Oktoberdekade abgeschlossen. Die Lesen des Cabernet Sauvignon konzentrierten sich auf die ersten zehn Oktobertage, begannen auf den Parzellen mit der frühesten Reife und endeten in den höher gelegenen Zonen. Bei allen Varietäten war eine sorgfältige Selektion der Trauben bei der Ernte und vor allem das Verlesen der Beeren auf dem Selektiertischen von entscheidender Bedeutung; dank dieser Operationen war es möglich, Trauben von hervorragendem Potenzial zu vinifizieren, deren Moste bereits reich an Farbstoffen und Struktur waren und große Reife und sortentypische Ausprägung zeigten.

Weinbereitung

Die besonderen klimatischen Bedingungen erforderten bereits ab dem Moment der Lese eine aufmerksame Selektion der Trauben und der Beeren. De facto wurden die Trauben vorsichtig entrappt und die Beeren auf den Selektionstischen sorgfältig verlesen, um die Typizität der Inhaltsstoffe und Duftnoten, die so entscheidend für den Sangiovese, aber auch für den Cabernet Sauvignon sind, bestmöglich zu erhalten. In den Inox-Edelstahltanks erfolgte die alkoholische Gärung innerhalb von etwa einer Woche, und anschließend durchliefen die Weine für weitere 9 bis 10 Tage die Mazeration auf den Schalen. Nach dem Abstich wurden sie umgehend in Eichenbarriques zum größten Teil französischer Herkunft travasiert, in denen vor Ende des Jahres die spontane malolaktische Gärung stattfand. Nach einem weiteren Travasieren wurden die Weine, immer noch separat je nach Weinberg, in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche etwa ein Jahr lang reifte. Danach wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er weitere 12 Monate verfeinerte.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase zeigt der Marchese Antinori 2011 große Reife mit Noten roter Frucht wie Kirsche, Himbeere und Johannisbeere, aber auch Lakritz, Schokolade und Vanille. Am Gaumen dank weicher fester Tannine trotz seiner Jugend schon gut zu genießen. Die Duftpersistenz ist lang und extrem angenehm.

Awards

Antonio Galloni 23/100 USA