



Badia a Passignano 2008

Classificazione

DOCG

Annata

2008

Clima

La stagione è stata caratterizzata da un autunno ed un inverno non molto freddi e con poche precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle annate precedenti. La stagione primaverile e quindi vegetativa, ha visto l'instaurarsi di condizioni metereologiche difficili, con piogge frequenti fino alla fine del mese di maggio; questo ha provocato un rallentamento della crescita delle piante senza però compromettere la loro sanità. I mesi di giugno e luglio, per contro, sono stati molto caldi e solo in agosto si sono avute alcune piogge che hanno aiutato le piante a procedere regolarmente il loro processo vegeto-produttivo. I mesi di settembre ed ottobre sono stati molto favorevoli per le operazioni di vendemmia, grazie anche alle escursioni termiche tra giorno e notte che hanno permesso, specialmente al Sangiovese, condizioni ottimali per la qualità delle uve. Le raccolte del Sangiovese sono iniziate nella seconda metà del mese di Settembre fino alla prima decade del mese di Ottobre, portando in cantina uve di ottima qualità e completamente mature. Sin dall'inizio della vinificazione, si sono potuti apprezzare mosti con note gustative e colori molto interessanti, che hanno fatto presagire un'annata di ottimo livello.



Vinificazione

Le favorevoli condizioni climatiche del periodo vendemmiale e soprattutto la grande qualità delle uve hanno consentito una vendemmia assolutamente mirata parcella per parcella, in funzione dell'ideale epoca di maturazione delle diverse zone dei vigneti. Le uve sono state vendemmiate a mano, in modo da garantire una attenta selezione del grappolo, operazione resa piuttosto agevole per le ottime condizioni sanitarie. Dopo la diraspatura e una pigiatura soffice, fondamentale per preservare al massimo la tipicità di componenti e profumi del Sangiovese, il pigiato è stato introdotto nei serbatoi di acciaio inox per la macerazione. I mosti sono stati macerati con rimontaggi e delestage molto soffici, in modo da garantire un'estrazione intensa ma allo stesso tempo tale da preservare eleganza e dolcezza dei tannini. Sin dall'inizio del processo di vinificazione i mosti hanno presentato una ricca dotazione di colore, grazie anche all'andamento stagionale settembrino che a giornate calde e soleggiate ha alternato notti fresche, per non dire fredde. La fermentazione alcolica è decorsa in circa 7 giorni, a seguito dei quali i vini sono rimasti in macerazione con le bucce per ulteriori due settimane circa. A seguito della svinatura, i vini sono stati immediatamente immessi in barriques di rovere ungherese ed in parte francese per svolgere la fermentazione malolattica, che è decorsa in maniera spontanea entro la fine dell'anno; dopo il travaso, i vini, ancora separati in base alla provenienza del vigneto, hanno affrontato il periodo di affinamento in barriques di rovere ungherese da 300 lt e 225 lt, ed in parte anche in legni da 225 lt di provenienza francese, per un periodo di circa 14 mesi. Durante questa lunga fase, i diversi lotti sono stati costantemente degustati e controllati, in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno, per poi essere assemblati nel taglio finale al termine del periodo di invecchiamento. Il vino è stato quindi imbottigliato presso la fattoria ed ha poi proseguito la sua maturazione in bottiglia per altri 12 mesi.

Dati Storici

Badia a Passignano Gran Selezione è prodotto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve Sangiovese provenienti dall'omonima proprietà situata nel cuore del Chianti Classico. La zona è rinomata per la produzione vinicola sin dall'anno mille. I vigneti si estendono su un terreno ricco di roccia calcarea con una media dotazione di argilla ad un'altezza di circa 300 metri s.l.m. L'affinamento avviene nelle storiche cantine della Badia di Passignano del X secolo.

Note Degustative

Questo vino di grande impatto presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso con note di frutta rossa, lampone, mirtillo e ciliegia matura, con un finale speziato di liquirizia. Alla degustazione si presenta maturo con una struttura tannica importante, ma dolce e avvolgente, caratterizzata da tannini maturi e vellutati. Ha una lunga persistenza ed una struttura acidica che ben rispecchia il Sangiovese del territorio di Badia a Passignano.



Premi all'Annata

I Vini Di Veronelli 2012

Super Tre Stelle

Italia

Wine Advocate

92/100

USA

Antonio Galloni

92/100

USA