



Clima

La 2017 sarà ricordata come un'annata particolare nel suo decorso. L'inverno, caratterizzato solo nel mese di gennaio da un clima tendenzialmente freddo, è proseguito con temperature miti favorendo l'anticipo del germogliamento della vite. L'improvviso ritorno di freddo di fine aprile ha causato un lieve calo della produzione. A partire da maggio fino a tutto agosto il Chianti Classico è stato interessato da un clima generalmente caldo e soprattutto asciutto, con temperature giornaliere spesso superiori ai 30 °C. Le precipitazioni del mese di settembre hanno riequilibrato in parte lo stress estivo, consentendo di raggiungere una buona maturazione delle uve. La vendemmia, più scarsa della media, è avvenuta dal 20 settembre sino ai primi giorni di ottobre.

Vinificazione

Dopo la diraspatura, gli acini sono stati accuratamente selezionati e successivamente pigiati in maniera soffice. La fermentazione alcolica è decorsa in circa 10 giorni, a seguito dei quali il vino è rimasto in macerazione con le proprie bucce per ulteriori 10-12 giorni. Al termine della fermentazione malolattica, avvenuta in serbatoi di acciaio inox, i vari lotti sono stati degustati, attentamente selezionati e assemblati. Badia a Passignano ha affinato in legni di rovere ungherese e in piccola parte francese per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

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

Badia a Passignano si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per la sua intensità: note di frutti rossi maturi, ciliegia sotto spirito e amarena, si uniscono a delicate sensazioni balsamiche e di erbe aromatiche. Completano il bouquet sentori speziati di chiodi di garofano alternati a note di cioccolato. Al palato l'ingresso è ricco, con tannini ben integrati e sostenuti da un'ottima freschezza e sapidità.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 92/100 USA **James Suckling** 95/100 USA **Antonio Galloni** 93/100 ITA