



BADIA A PASSIGNANO

Classificazione

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata

2022

Uvaggio

Sangiovese

Clima

Il millesimo 2022 nel Chianti Classico è stato caratterizzato da piogge inferiori alla media fino al mese di agosto e da una primavera e un'estate tendenzialmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; le piante in queste condizioni climatiche sono riuscite ad auto-regolarsi, garantendo un germogliamento e una fioritura uniformi e affrontando i mesi più caldi al meglio, presentandosi all'inizio dell'invasatura in uno stato vegeto-produttivo ottimale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo di avviare al meglio la maturazione. I mesi autunnali sono stati ideali e hanno garantito una vendemmia di elevata qualità, iniziata nell'ultima settimana di settembre e terminata nella prima di ottobre.

Vinificazione e affinamento

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 mosto è rimasto in macerazione con le proprie bucce per almeno ulteriori 10 giorni. Dopo la svinatura, e una volta terminata la fermentazione malolattica, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento in legni di rovere francese e in piccola parte ungherese per alcuni mesi. Badia a Passignano è stato imbottigliato in tenuta e ha successivamente riposato in bottiglia prima della sua uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

14% Vol.

Dati storici

Badia a Passignano Gran Selezione è prodotto 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 a un'altezza di circa 300 metri s.l.m. L'affinamento avviene nelle storiche cantine della Badia di Passignano del X secolo.

Note degustative

Di colore rosso rubino intenso, Badia a Passignano 2022 si presenta al naso con note di ciliegia marasca e ribes che si alternano a delicate sensazioni floreali di rosa canina e fresche sfumature di lavanda; completa il bouquet un leggero sfondo etereo caratterizzato da sottili richiami di miele di castagno e fini note ematiche.

Al palato l'ingresso è avvolgente, sostenuto da un'ottima freschezza e da tannini raffinati e dolci che accompagnano un finale lungo, persistente e sapido.