



BADIA A PASSIGNANO

Classificazione

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata

2020

Uvaggio

Sangiovese

Clima

Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcune piogge che hanno consentito ai grappoli un accrescimento e un avvio di maturazione ottimali.

Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di raccolta, è stato contraddistinto soprattutto nella sua parte finale da leggere precipitazioni che hanno favorito il completamento della maturazione fenolica delle uve. La vendemmia è iniziata nell'ultima decade di settembre e si è conclusa nei primi giorni 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 ulteriori 10-12 giorni. Dopo la svinatura, e una volta terminata la fermentazione malolattica, il vino ha iniziato il suo periodo di affinamento in legni di rovere ungherese e in parte francese per alcuni mesi. Durante questa fase è stato costantemente degustato in modo da poter esaltare al massimo l'evoluzione in legno. Badia a Passignano è stato imbottigliato in tenuta e ha successivamente riposato in bottiglia prima della sua uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

14,5% 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 profondo, Badia a Passignano 2020 si presenta al naso con sentori di amarene, rosa canina e delicate note di cioccolato al latte e cacao; completano il bouquet sensazioni floreali di lavanda, giaggiolo, zafferano e cipria. Al palato è vivo, vibrante, slanciato e contraddistinto da un finale lungo e sapido.