



ACQUISTATO IL

"Badia a Passignano" Chianti Classico DOCG 2022

2022

Chianti... All'ennesima potenza



Svinando

Badia a Passignano è una delle belle tenute di proprietà della famiglia Antinori, un nome che, nel mondo del vino, non ha certo bisogno di presentazioni. Si trova sopra Sambuca Val di Pesa, a 3 km a sud di Tenuta Tignanello, un'altra delle "belle" tenute di famiglia. 223 ettari, di cui 65 vitati, su terreni ideali per la produzione del Sangiovese, tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, una delle aree più belle e vocate del Chianti Classico. Non a caso qui la vite si coltiva da sempre. Lo dimostra la scoperta, nel 1983, nei terreni circostanti Badia a Passignano di una pianta di vitis vinifera millenaria. Sangiovese al 100%, questa Gran Selezione si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e amarena, unite a sensazioni agrumate di arancia rossa e a delicati sentori floreali di lavanda. Completano il complesso bouquet dolci sfumature di vaniglia e piacevoli richiami speziati di chiodi di garofano e cuoio. In bocca, invece, l'ingresso è avvolgente, ben sostenuto da tannini vibranti e setosi che accompagnano anche un finale lungo, persistente e sapido. Piacevole è il retrogusto di cacao amaro e agrumi. Per rendere giustizia a un vino così... non c'è nulla di meglio che una succosa bistecca alla brace.

Si può dire che la famiglia Antinori rappresenti il vino italiano nel mondo praticamente da quando esiste. E non sarebbe neppure tanto un'esagerazione dato che gli Antinori si dedicano alla vigna e alla cantina da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora ben 26 generazioni della famiglia si sono succedute alla guida del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti e apprezzati a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e ombre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il peculiare terroir, per produrre vini affascinanti e in qualche modo memorabili. Tra i "capolavori" firmati da Antinori non si possono dimenticare i grandi Supertuscan di famiglia, Solaia e Tignanello, bottiglie mitiche che gli appassionati di tutto il mondo aspettano con ansia, annata dopo annata. O i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

Badia a Passignano si presenta di colore rosso rubino. Al naso spiccano intense note di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito e amarena, unite a sensazioni agrumate di arancia rossa e a delicati sentori floreali di lavanda. Completano il complesso bouquet dolci sfumature di vaniglia e piacevoli richiami speziati di chiodi di garofano e cuoio. Al palato l'ingresso è avvolgente, sostenuto da tannini vibranti e setosi che accompagnano un finale lungo, persistente e sapido, con un piacevole retrogusto di cacao amaro e agrumi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821