



ACQUISTATO IL

"Badia a Passignano" Chianti Classico DOCG 2022

2022

Chianti... All'ennesima potenza



Svinando

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.

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 umbre 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.

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821