

BADIA A PASSIGNANO

Classificazione

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Annata

2021

Uvaggio

Sangiovese

Clima

Il millesimo 2021 nel Chianti Classico sarà ricordato per la stagione lunga e paziente: un'annata capace di donare potenza e grazia. L'inverno è stato non troppo freddo e caratterizzato da piogge fino alla fine del mese di marzo. L'avvio della primavera ha favorito un germogliamento anticipato delle viti che hanno successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima generalmente fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, non troppo caldi, con alcune piogge che non hanno condizionato l'ottima fioritura e allegagione per il Sangiovese. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune precipitazioni che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. Settembre e ottobre sono stati ideali: soleggiati, non troppo caldi, ventilati e caratterizzati da notti fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente. Nell'insieme la 2021 è da considerarsi tra le migliori annate di sempre. Le operazioni di raccolta per Badia a Passignano sono iniziate nell'ultima parte del mese di settembre per terminare attorno alla metà 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 francese e 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

14,5% Vol.

Dati storici

Badia a Passignano si trova sopra Sambuca Val di Pesa, nell'UGA di San Donato in Poggio, in provincia di Firenze, in uno dei luoghi più antichi e vocati del Chianti Classico.

Quest'area si trova tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare ed è delimitata da est a sud-ovest da colline che si elevano fino a 600 metri sul livello del mare, formando una sorta di anfiteatro, favorendo l'influenza dei venti dal mare; questa zona è infatti caratterizzata da un clima mediterraneo, contraddistinto da inverni tendenzialmente più miti ed estati più fresche e ventilate rispetto alla media del territorio, garantendo maturazioni più lente e graduali grazie anche alle ottime escursioni termiche tra giorno e notte.

Badia a Passignano è da considerarsi un trait d'union dal punto di vista geologico tra le UGA di San Casciano, a nord-ovest, e Panzano a sud-est: il suo suolo, che si origina dalla roccia madre che appartiene alla formazione del Sillano, è composto da terrazzi fluviali, terreni calcarei, vene di argilliti scistose e banchi di sabbie marine plioceniche, ricche di fossili e scheletro angoloso ed allungato.

Note degustative

Badia a Passignano 2021 si presenta di colore rosso rubino. Al naso le intense note di ciliegia matura e scorza di arancia si alternano a fresche sensazioni floreali di viola e rosa canina; completano il bouquet dolci sentori di vaniglia. Al palato è prima avvolgente, poi raffinato, vivace, succoso e sostenuto da tannini dolci e intensi. Molto persistente il retrogusto, caratterizzato da delicate note di cioccolata bianca.

