



Antinori - Badia a Passignano

Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Uvaggio: 100% Sangiovese

Badia a Passignano Gran Selezione è prodotto esclusivamente dalle selezioni delle migliori uve provenienti dall'omonima proprietà situata nella zona del Chianti Classico. La Badia di Passignano, attorno alla quale si trovano i vigneti, è una delle più belle abbazie fortificate della zona ed è rinomata per la produzione vinicola dall'anno mille. La famiglia Antinori acquistò i 325 ettari di terreni attorno alla Badia (che è di proprietà dell'ordine dei monaci Vallombrosani) nel 1987 e da allora ha in uso le splendide cantine del monastero.

Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si presenta con un'ottima espressione di Sangiovese chiantigiano, in cui le note di ciliegia, amarena, fragola e lampone ben si fondono con i sentori tipici del legno. Al palato il vino risulta morbido, ben strutturato e con tannini setosi. È vibrante, dolce e con una lunga e sapida persistenza.

