Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2006

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2006

Klima
Nach einem entschieden kalten und regnerischen Herbst und einem strengen Winter mit kräftigen Niederschlägen trieben die Reben mit gemessen am Durchschnitt der Vorjahre leichter Verspätung aus. Auch im Frühjahr gab es Regenfälle, die jedoch die Regularität der Bildung und des Wachstums der Trauben nicht beeinträchtigten. In der zweiten Julihälfte wurden sehr hohe Temperaturen erreicht, aber im August gab es einen erneuten Wetterumschwung mit häufigem Regen und unterdurchschnittlichen Temperaturen. Hervorragende Wetterbedingungen im September und Oktober begünstigten eine perfekte Reife der Beeren und ermöglichten eine in qualitativer wie quantitativer Hinsicht positive Lese mit Beeren von höchstem Niveau. Die Lese von Sangiovese endete in der ersten Oktoberwoche, die von Cabernet in der zweiten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die klimatischen Bedingungen in der Lesezeit sicherten die Lese von Beeren absoluter Qualität. Dennoch wurde der Selektion im Weinberg große Aufmerksamkeit gewidmet, um nur perfekte Trauben in die Kellerei zu bringen. Wie immer wurden die Phasen der Gärung und Extraktion mit großer Sorgfalt gesteuert, indem Délestagen und Remontagen zur Bewahrung der rebsortentypischen Aromen und des hohen Gehalts an Farbstoffen in den Beeren durchgeführt wurden. Für alle drei Varietäten erfolgte die Gärung bei Durchschnittstemperaturen von 27° C und ohne jemals 31° C zu überschreiten, um das Bouquet und die Typizität der Frucht zu bewahren. Von Beginn an zeigten die Moste bemerkenswerte Komplexität, aber besonders im Fall des Sangiovese ließ die ausgeprägte varietale Typizität in Duft, Eleganz und Farbe einen Jahrgang von bedeutendem Potential erahnen. Nach dem Abstich, der nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgte, wurden die Weine in neue Barriques gegeben, in denen sie bis zum Ende des Jahres die malolaktische Gärung durchliefen. Anschließend wurden sie assembliert und reiften etwa 12 Monate in Barriques, bis sie travasiert und nach aufmerksamer Verkostung, Barrique für Barrique, in Flaschen abgefüllt wurden. In den Handel kam der Wein nach einem weiteren Jahr der Verfeinerung in der Flasche.

Geschichte

Tignanello wird ausschließlich aus dem Rebgut des gleichnamigen Weinbergs erzeugt, der bei der Tenuta Tignanello liegt und 77 ha Rebflächen in südwestlicher Ausrichtung in Quoten zwischen 350 und 400 m umfasst. Die Böden sind kalkhaltig mit Tuffelementen. Tignanello war der erste in Barriques ausgebaute Sangiovese, der erste moderne, mit nicht traditionellen Rebsorten wie Cabernet assemblierte Rotwein und einer der ersten Rotweine des Chiantis ohne die Nutzung weißer Varietäten. Unter der ursprünglichen Bezeichnung "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" wurde er erstmals mit dem Jahrgang 1970 von einem einzigen Weinberg erzeugt; er enthielt damals 20% Canaiolo und 5% Trebbiano und Malvasia und wurde in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er Vino da Tavola Toscana und nannte sich Tignanello, und ab dem Jahrgang 1975 wurden die weißen Rebsorten völlig eliminiert. Seit 1982 wurde die Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert; er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 und 2002.

Verkostungsnotizen

Bei Einführung in den Handel präsentiert sich Tignanello 2006 in sehr intensiver rubinroter Farbe und mit duftenden Noten von reifer roter Frucht und Gewürz, die sich schön ausbalanciert an der Nase entfalten. Am Gaumen ist der Wein reich, voll und rund, im richtigen Maße dicht, so dass die große Eleganz, die ihn auszeichnet, und seine Komplexität nicht verdeckt werden. Ein kraftvoller Wein, aber fein und sehr angenehm zu trinken, mit guter Persistenz und einem Nachgeschmack reich an Schokolade- und Zitrusnoten. Die Tannine, süß und samtig, sind sehr präsent und gewährleisten zusammen mit dem gut ausgewogenen Säuregrad die Langlebigkeit des Tignanello.