Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2007

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2007

Klima
Der Jahrgang begann mit einem besonders milden und wenig regnerischen Winter, der das Austreiben und alle anderen vegetativen Phasen sehr viel früher einsetzen ließ. Anschließend brachten die ersten Sommermonate recht hohe Temperaturen, während sich das Wetter im August abkühlte und so eine reguläre vegetative Entwicklung der Reben ermöglichte, auch wenn der Lesezeitpunkt etwas früher als im Durchschnitt der Vorjahre erreicht war. Im September und Oktober waren die Tage warm und sonnig mit kühlen Nächten, so dass sich Tag-Nacht- Temperaturunterschiede ergaben, die eine hohe Qualität der Beeren, besonders für den Sangiovese, gewährleisteten. Schon zu Beginn der Vinifikationsprozesse wurde de facto die hohe Qualität der Trauben und entsprechend auch der Moste deutlich. Außer durch die Düfte und die sehr intensive Farbe zeichneten sich die Sangiovese- und Cabernet-Beeren durch starke Typizität aus. Die hervorragenden Wetterbedingungen machten es möglich, dass die Lesearbeiten, die von Mitte September bis in die erste Oktoberwoche stattfanden, akkurat mit gezielter Auswahl der Trauben durchgeführt werden konnten.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Beeren, insbesondere die Varietät Sangiovese, haben von einem unter dem Aspekt des Reifeprozesses wirklich günstigen Jahrgang profitiert. Dank exzellenter klimatischer Bedingungen konnten gesunde und besonders reife Beeren gelesen werden und die Trauben des Tignanello-Weinbergs je nach ihrer Ausrichtung zur Sonne und der Kräftigkeit der Pflanzen separiert werden. Dies ermöglichte es, die Trauben zu ernten, wenn sie das Maximum ihres Potentials erreicht hatten, so dass sie in perfekter Kondition in der Kellerei ankamen. Wie immer wurden die Phasen der Gärung und Extraktion mit großer Sorgfalt gesteuert und Délestagen und Remontagen zur Bewahrung der rebsortentypischen Aromen und des hohen Gehalts an Farbstoffen in den Beeren durchgeführt. 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 große Komplexität, aber besonders im Fall des Sangiovese ließ die ausgeprägte varietale Typizität in Duft, Eleganz und Farbe einen Jahrgang von hohem Qualitätsniveau 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, in denen sie bis zur Abfüllung in Flaschen regelmäßig travasiert und, Barrique für Barrique, verkostet 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

Tignanello 2007 präsentiert sich eindrucksvoll. An der Nase eine angenehme Konzentration von Noten, die von reifer roter Frucht bis Gewürz reichen, mit Anklängen an Vanille und Toastnoten, die ein Bouquet von großer Persistenz und Eleganz bilden. Ein Wein von unbestreitbarer Persönlichkeit mit den typischen Merkmalen, die ihn zutiefst mit seinem Territorium verbinden und die Reife des Sangiovese, bei dieser Lese besonders optimal, hervorheben und prämieren.