



## Tignanello 2011

### Classificazione

Toscana IGT

### Jahrgang

2011

### Klima

x

Vino nato nel 1971 da  
settantacinquemilascientoottantadue viti di  
antica vigna chiantigiana, detta Tignanello,  
di proprietà dei Marchesi Antinori di  
Firenze, viticoltori dal 1385. Il terreno  
in collina, composto da roccia di  
"Calcareo" e "Alberese", ha una  
esposizione a solatio ed  
un'altitudine che va dai

350 ai 400 metri sul livello  
del mare. Il vino è maturato esclusivamente  
in piccole botti di rovere e successivamente  
affinato in bottiglia. Con la seconda  
vendemmia, nel 1975, si è scelto di  
unire al Sangiovese una piccola  
parte di Cabernet.



  
*Marchesi*  
**ANTINORI**  
— 26 GENERAZIONI —



## Weinbereitung

x

## 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

x