Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2014

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2014

Klima
Der Winter des Jahrgangs 2014 brachte mildes Klima mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen. Dies führte bei allen Varietäten – Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc – zu einem früheren Austreiben. Auch im Frühjahr herrschten milde und trockene Wetterbedingungen, die für eine gute Blüte und einen guten Fruchtansatz der Pflanzen sorgten. Der Sommer war etwas instabil mit häufigeren Regenfällen als üblich, so dass sich die Prozesse von Farbansatz und Reife verlangsamten, was jedoch in den ersten Septemberwochen dank warmer sonniger Tage zum Teil wieder ausgeglichen wurde. Die Lese erfolgte von Mitte September bis Anfang Oktober.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Behutsame Eingriffe des Entlaubens und der Schnittarbeiten im Weinberg und später eine sorgfältige manuelle Selektion der Trauben sicherten die Vinifizierung von Früchten guter Qualität und rebsortentypischem Charakter. Während der Gärung in Tanks in Kegelstumpfform wurden die Moste mit äußerster Aufmerksamkeit für die Frische des Duftbouquets, die Extraktion von Farbstoffen und der Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz gemaischt. Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer die Aromen feiner und ansprechender wurden. Die Ausbauzeit der verschiedenen, auf der Basis der Rebsorte separat vinifizierten Partien in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung waren, dauerte etwa 12 bis 14 Monate. Einige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie für die Cuvée assembliert.

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 2021 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe mit Purpurreflexen. An der Nase komplex: Noten von reifer Susine, Brombeere und kandierter Orangenschale wechseln sich ab mit angenehmen Eindrücken von Bitterschokolade, Karamell und Lakritz; süße Tabakfacetten runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein reich, anmutig, intensiv und geprägt von sanften und vibrierenden Tanninen, bevor ein langes anhaltendes Finale einsetzt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Vinous

96/100