Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2015

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2015

Klima
Der Klimaverlauf 2015 war extrem regulär und entsprach in den Jahreszeiten dem typischen Verlauf des Territoriums des Chianti Classico. Auf einen kalten und relativ trockenen Winter folgte ein Frühjahr, das im März und April feucht und im Mai und Juni trocken war. Die Temperaturen in diesen Monaten waren normal und sicherten so eine perfekte vegetative Entwicklung und eine hervorragende Phase der Blüte und des Fruchtansatzes. Der Sommer war warm mit Spitzenwerten im Juli und sehr guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, so dass die Trauben ohne besonderen Stress wachsen konnten. Der August, ebenfalls warm, brachte einige Niederschläge, die einen optimalen Beginn der Reife unterstützten. Die Lese erfolgte von der zweiten Septemberhälfte bis Anfang Oktober bei trockenem und ventiliertem Klima.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der Jahrgang 2015, regulär in seinem Ablauf, wird – dank der ausgesprochen günstigen klimatischen Bedingungen im gesamten Zyklus – wegen der Lese von absolut gesunden und reifen Beeren in Erinnerung bleiben. Dennoch war die Umsicht sehr groß, sowohl im Weinberg während der Lesearbeiten als auch in der Kellerei beim Eingang der Trauben, wo die Auslese am Sortiertisch und die ersten Verarbeitungen einen zusätzlichen Faktor zur weiteren Optimierung der Qualität darstellten. Während der Gärung in Tanks in Kegelstumpfform wurden die Moste mit äußerster Aufmerksamkeit für die Frische des Duftbouquets, die Extraktion von Farbstoffen und die Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz gemaischt. Der Abstich erfolgte erst nach sorgfältigen täglichen Verkostungen. Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer die Aromen feiner und komplexer wurden. So begann der Ausbauprozess von etwa 14 bis 16 Monaten. Die verschiedenen, auf der Basis der Rebsorte separat vinifizierten Partien reiften in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung, bis sie wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen assembliert wurden. Der Wein, erzeugt zum größten Teil mit Sangiovese-Beeren und zu einem kleineren Teil mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, verfeinerte weitere 12 Monate in den Flaschen, bevor er in den Handel kam.

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 2015 präsentiert sich in einem sehr intensiven Rubinrot. An der Nase harmonischer Zusammenklang der Noten von gut reifer roter Frucht, schwarzer Johannisbeere und Brombeere mit den Anklängen an Schokolade und Süßholz. Am Gaumen reich, umhüllend und vibrierend mit seidigen lebendigen Tanninen, die dem Wein viel Komplexität und Länge im Finale schenken.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling

98/100

Vinous

98/100

Wine Spectator

97/100

Wine Advocate

96/100