Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2016

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2016

Klima
Nach den tendenziell milden und niederschlagsarmen Herbst- und Wintermonaten begann das Frühjahr 2016 im Chianti Classico im Zeichen schönen Wetters und förderte so ein Austreiben etwa zehn Tage früher als im langjährigen Durchschnitt. Ab Mai und während der ersten Junihälfte waren Regenfälle und kühle Temperaturen zu verzeichnen, was jedoch keinen Einfluss auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatte. Bis Ende August war der Sommer im Allgemeinen warm, trocken und ohne Hitzephasen: optimale Bedingungen für die Bewahrung eines ausgezeichneten vegetativ-produktiven Gleichgewichts und ein perfektes Beerenwachstum. Die Lesemonate waren regulär, mit einigen Niederschlägen im Wechsel mit langen Phasen sonnigen und windigen Wetters, was einen idealen Reifeprozess für die drei Varietäten des Tignanello-Weinbergs ermöglichte. Sangiovese wurde ab dem 23. September gelesen, Cabernet Franc Ende September und in den ersten Oktobertagen und Cabernet Sauvignon vom 3. bis zum 10. Oktober.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf für den Jahrgang 2016 war günstig, aber die Umsicht war dennoch 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

Tignatello 2016 entspricht ganz dem Jahrgang. Intensives, geradezu “lebendes“ Rubinrot. An der Nase verbinden sich die Noten von reifer roter Frucht mit schönen Anklängen an frische Heidelbeere und Waldbeeren. Delikat und perfekt integriert die Aromen von Vanille, Bitterschokolade und etwas Gewürz. Am Gaumen ist der Wein vibrierend mit seidigen raffinierten Tanninen. Ausgewogen und intensiv mit langem, komplexem und anhaltendem Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast

99/100

Vinous

98/100

Wine Spectator

97/100

Wine Advocate

97/100