Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2017

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2017

Klima

Der Jahrgang 2017 wird als ungewöhnlich in seinem Verlauf in Erinnerung belieben. Der Winter, tendenziell kalt nur im Januar, setzte sich danach mit milden Temperaturen fort, so dass die Reben früher austrieben. Der plötzliche Temperaturrückgang Ende April führte zu einem leichten Produktionsrückgang. Ab Mai bis über den ganzen August war das Wetter im Chianti Classico generell warm und trocken mit Tagestemperaturen, die häufig über 30 °C lagen. Niederschläge im September glichen den Stress des Sommers zum Teil wieder aus und ermöglichten eine gute Reife der Beeren. Die Lese fand vom 20. September bis zum 6. Oktober statt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf 2017 erforderte besonders hohe Aufmerksamkeit bei der Lese, sowohl während der Lesearbeiten im Weinberg als auch bei Eingang der Trauben in der Kellerei, wo die Auslese am Sortiertisch und die ersten Verarbeitungen von entscheidender Bedeutung waren, um ein optimales Resultat zu erzielen. Während der Gärung in Tanks in Kegelstumpfform wurden die Moste mit äußerster Aufmerksamkeit für das Duftbouquet, 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. Der Ausbauprozess von etwa 14 bis 16 Monaten erfolgte in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung. Nach einer ersten Phase des Ausbaus in separaten Partien wurde diese assembliert und und setzten die Reife in Holz fort. Der Wein, erzeugt zum größten Teil aus Sangiovese-Beeren und zu einem kleineren Teil aus 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 2017 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie in Alkohol eingelegte Kirsche, Amarenakirsche, Himbeere und Pflaume wechseln sich ab mit delikaten Gewürznoten von Nelke und Süßholz; sanfte Balsamnoten von Minze und Schokolade runden das komplexe Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein reich und vibrierend mit weichen samtigen Tanninen. Langes Finale und anhaltender Nachgeschmack, bei dem die an der Nase wahrgenommenen Noten wiederkehren.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Enthusiast
97/100

Wine Advocate
96/100

James Suckling
96/100