Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2018

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2018

Klima
Der Jahrgang 2018 begann im Chianti Classico mit einem in Hinblick auf Temperaturen und Niederschläge recht regulären Winter. Trotz dieser klimatischen Bedingungen begann das Austreiben in den Weinbergen eine Woche früher als im langjährigen Durchschnitt des Territoriums. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war von häufigen Regenfällen bei leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen geprägt, während die Monate Juni und Juli trocken und recht warm waren, jedoch stets ohne Spitzentemperaturen. Ein paar Regenfälle im August und trockenes windiges Wetter im September und Oktober boten den Beeren ideale Reifebedingungen und sicherten einen guten Zuckergehalt und hervorragende polyphenolische Reife. Die Lese begann am 20. September mit Sangiovese und wurde am 12. Oktober mit den Cabernets abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf erforderte eine hohe Aufmerksamkeit, wie auch sonst üblich, 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 sind, 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 insgesamt 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 setzten die Entwicklung in Holz fort.

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 2018 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte. Am Gaumen ist der Wein reich und ausgewogen; die weichen seidigen Tannine werden von hervorragender Frische gestützt, die Länge, Eleganz und geschmackliche Persistenz schenkt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate

98/100

Wine Enthusiast

97/100

Vinous

97/100

James Suckling

96/100