Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2020

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2020

Klima
Der Jahrgang 2020 begann im Chianti Classico mit einem milden trockenen Winter, der erst in der letzten Märzphase von einer kurzen Kälteperiode geprägt war. Diese Wetterbedingungen begünstigten ein früheres Austreiben der Reben. Auf das durchschnittlich regnerische und recht kühle Frühjahr folgte ein warmer Sommer ohne Spitzentemperaturen und mit einigen Regenfällen, die den Trauben ein optimales Wachstum ermöglichten. Der Monat September, in dem die Lesearbeiten begannen, brachte besonders gegen Ende leichte Regenfälle, dank derer die phenolische Reife der Beeren gut zum Ende gebracht wurde. Die Lese war zeitlich sehr konzentriert, vom 20. September bis zum 9. Oktober; sie begann mit Sangiovese und Cabernet Franc und schloss mit Cabernet Sauvignon.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf erforderte, wie auch sonst üblich, eine hohe Aufmerksamkeit 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 die Bewahrung 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 noch feiner und komplexer wurden. Der Ausbauprozess von circa 15 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. Der Wein, erzeugt vorwiegend aus Sangiovese mit einem kleinen Anteil von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt 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

Von intensiv rubinroter Farbe, besticht Tignanello 2020 an der Nase mit seiner Komplexität: Noten von reifer Frucht wie Kirsche, Erdbeere und Brombeere begleiten zarte Blütenanklänge an Veilchen, Malve und Rose; Aromen von geröstetem Kaffee und Kakaopulver vervollständigen das Bouquet. Der Auftakt am Gaumen ist erst vibrierend, dann vollmundig und vielschichtig. Im Finale verbinden sich Gewürznoten von Pfeffer und Lakritz mit angenehmen Eindrücken von Gewürzkräutern, die Länge und Frische schenken.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling

97/100

Vinous

96/100