Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2021

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 im Chianti Classico bleibt wegen der langen und ruhigen Saison in Erinnerung: ein Jahrgang, der dem Wein Potenz und Anmut geschenkt hat. Der Winter war nicht allzu kalt und geprägt von Regen bis Ende März. Mit Beginn des Frühjahrs setzte ein vorzeitiges Austreiben der Reben ein, aber deren vegetativer Zyklus verlangsamte sich anschließend aufgrund des allgemein kühlen und trockenen Wetters im April. Die Monate Mai und Juni verliefen regulär, nicht zu warm und mit einigen Regenfällen, die für hervorragende Blüte und Fruchtansatz bei allen Varietäten auf dem Tignanello-Weinberg sorgten. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, vor allem im August, der aber gegen Ende einige Regenfälle brachte, die den Pflanzen einen optimalen Start in den Reifeprozess ermöglichten. September und Oktober waren ideal: sonnig, nicht zu warm, ventiliert und mit kühlen Nächten, so dass die Beeren langsam reifen konnten. Insgesamt ist der Jahrgang 2021 als einer der jemals besten einzuschätzen. Die Lesearbeiten begannen in der letzten Septemberdekade und waren am 20. Oktober mit den Cabernets abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf der Lese erforderte eine hohe Aufmerksamkeit, die auch sonst üblich ist, 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 zu kleinem Teil auch ungarischer Eiche, die meisten neu. 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

Tignanello 2021 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe mit Purpurreflexen. An der Nase komplex: Noten von reifer Susine, Brombeere und kandierter Orangenschale wechseln sich ab mit angenehmen Eindrücken von Bitterschokolade, Karamell und Lakritz; süße Tabakfacetten runden das Bouquet ab. Am Gaumen ist der Wein reich, anmutig, intensiv und geprägt von sanften und vibrierenden Tanninen, bevor ein langes anhaltendes Finale einsetzt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Vinous

98/100

Falstaff

97/100

Wine Advocate

98/100