Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2022

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2022

Klima
Der Jahrgang 2022 im Chianti Classico war geprägt von unterdurchschnittlicher Niederschlagsmenge bis in den August und von tendenziell warmem Wetter im Frühjahr und im Sommer; die Monate Juni und Juli brachten Temperaturen über den historischen Klimadaten des Territoriums. Den Pflanzen gelang es, sich unter diesen klimatischen Bedingungen selbst zu regulieren, Austreiben und Blüte waren regulär, und sie konnten den heißesten Monaten aufs Beste begegnen: zum Zeitpunkt des Farbansatzes zeigten sie sich in idealem vegetativ-produktivem Zustand. Die Regenfälle und der daraus folgende Temperaturrückgang Mitte August brachten hervorragende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede mit sich, so dass die Reifephase optimal begann. Sehr gute Wetterbedingungen in den Herbstmonaten sicherten eine Lese von bester Qualität. Diese erfolgte um Mitte September für Sangiovese und Cabernet Franc und in der ersten Oktoberwoche für Cabernet Sauvignon.

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 etwas über 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 2022 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe mit Purpurreflexen. An der Nase besticht er mit seinen Noten von Kirsche, reifer Amarenakirsche und Granatapfelkernen, die mit delikaten Veilchennuancen hin zu frischen Balsamnoten begleiten. Abgerundet wird das Bouquet von eleganten Anklängen an Vanille und Zuckerwatte. Am Gaumen schenken sanfte und schmackhafte Tannine dem Genuss im Wechseln von Dichte und Frische eine Dynamik, die in einem langen Finale endet, das an die an der Nase wahrgenommenen Noten erinnert.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling

96/100

Wine Advocate

97/100