Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2023

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2023

Klima

Der Jahrgang 2023 begann im Chianti Classico mit einem durchschnittlich kalten und trockenen Winter, besonders gegen Ende im März, so dass die Blüte der Reben gemäß dem langjährigen Mittel erfolgte. Ab Ende April bis in die zweite Junidekade war das Wetter allgemein frisch und regnerisch, während der Sommer, tendenziell warm, trocken und ohne besondere Spitzentemperaturen, zu einer hervorragenden vegetativ-produktiven Ausgewogenheit der Pflanzen beitrug. Moderate Regenfälle im August und der reguläre jahreszeitliche Verlauf im September und Oktober ermöglichten den Trauben, den Reifeprozess bestmöglich zu beginnen und abzuschließen. Die Lese für Tignanello begann um den 20. September mit Sangiovese und endete in der ersten Oktoberdekade mit den Cabernets.

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 insgesamt 13 Monaten erfolgte in Fässern aus französischer und zu einem sehr kleinen 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

In der Farbe von intensivem Rubinrot besticht Tignanello 2023 an der Nase mit seinen Noten von reifer Kirsche, Granatapfel und Orange im Wechsel mit delikaten Nuancen von Karkadeh (arabischem Hibiskustee) und Veilchen. Das großzügige Bouquet entfaltet sich weiter mit süßen Gewürznoten von Kakao und Graphit und schließt mit zarten Anklängen an weißen Pfeffer und Preiselbeere. Der vertikale Auftakt am Gaumen entwickelt sich in Gaumenmitte saftig und umhüllend, geprägt von sanften seidigen Tanninen. Schmackhaft und lang das Finale mit Noten von Blutorange und getoasteter Haselnuss.