Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Klimaverlauf war geprägt von einem nicht sehr kalten Herbst und Winter mit wenig Niederschlägen, also Bedingungen, die im Vergleich zu den vorhergehenden Jahrgängen ein leicht verfrühtes Austreiben begünstigt haben. Mit Einsetzen des Vegetationszyklus im Frühjahr traten absolut widrige Wetterbedingungen mit starken Regenfällen auf, die bis Ende Mai nicht nachließen; dies führte zu einem verlangsamten Wachstum der Pflanzen, ohne jedoch deren Gesundheit zu beeinträchtigen. Im Gegensatz dazu waren die Monate Juni und Juli sehr heiß, und erst im August fiel wieder ein wenig Regen, der den Pflanzen eine reguläre Entwicklung des Fruchtstands ermöglichte. Die Monate September und Oktober waren sehr günstig für die Lesearbeiten, auch dank der Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, die optimale Bedingungen für die Traubenqualität insbesondere des Sangiovese boten. Die Sangiovese-Lesen begannen in der zweiten Septemberhälfte, während Cabernet bis Ende Oktober gelesen wurde; das in die Kellerei gebrachte Rebgut war vollständig ausgereift und von bester Qualität. Schon zu Beginn der Vinifikation zeigten die Moste sehr interessante Geschmacksnoten und Farbtöne, die einen Jahrgang höchster Qualität erahnen ließen.

Weinbereitung

Die günstigen meteorologischen Bedingungen während der Erntezeit haben absolut gezielte Lesearbeiten ermöglicht, die sich an den jeweils unterschiedlichen Reifezeitpunkten je nach Varietät und auch je nach Parzelle der Rebfläche orientierten. So war es auch möglich, während der Lese und zum Zeitpunkt des Eintreffens in der Kellerei aufmerksame Selektionen des Rebguts mit einer akkuraten Traubenauslese vorzunehmen, so dass Mostgärungen höchster Qualität gewährleistet waren. Während der Gärungs- und Extraktionsphase wurden sorgfältige Delestagen und Remontagen zur Bewahrung der sortentypischen Merkmale und des guten Farbniveaus der Beeren durchgeführt. Für alle Varietäten erfolgte die Gärung bei einer durchschnittlichen Temperatur von 27° C und ohne jemals die Höchsttemperatur von 31° C zu überschreiten, um die sensorischen Eigenschaften und die Typizität des Produkts so weit wie möglich zu bewahren. Die Moste hatten gleich zu Beginn eine große Komplexität, und mit ihrer Transformation in Wein kamen Eleganz, sortentypischer Ausdruck und seidige Tannine hinzu. Nach dem Abschluss der malolaktischen Gärung und dem Mostabstich wurden die Weine in Eichenbarriques umgefüllt, in denen im Laufe des Januars auf natürlichem Wege die malolaktische Gärung stattfand. Anschließend wurde die Assemblage vorgenommen, danach lagerten die Weine 12 Monate in barriques unter kontinuierlichen Travasierungen, um abschließend, nach einer sorgfältigen Verkostung Barrique für Barrique, in Flaschen abgefüllt zu werden, wo sie ein weiteres Jahr verfeinerten.

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

www.antinori.it

verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert; er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 und 2002.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Tignanello 2008 ist das Produkt eines Jahrgangs, der sich durch einen optimalen Reifegrad der Trauben auszeichnet. Das spiegelt sich in diesem Wein wider, in seiner intensiv rubinroten Farbe und dem hoch konzentrierten Duftbouquet dank der Präsenz reifer roter Frucht, die an Konfitüre-Noten, aber auch Gewürz, Vanille und Lakritz erinnert. Am Gaumen charakterisiert durch ein festes und elegantes Gefüge, das auch von der ausgeprägten Säure des Sangiovese lebt, die Tannine sind absolut seidig und das Finale ist lang und sehr nachhaltig.