Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2007

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2007

Clima
La stagione è iniziata con un inverno particolarmente mite e poco piovoso che ha portato ad un forte anticipo del germogliamento e di tutte le altre fasi vegetative. Successivamente i primi mesi estivi si sono presentati con temperature abbastanza alte mentre ad agosto il clima si è raffrescato consentendo un regolare sviluppo vegetativo delle piante, anche se si è arrivati al momento della vendemmia in leggero anticipo rispetto alla media delle annate precedenti. A settembre ed ottobre si sono presentate giornate calde e soleggiate con notti fresche, creando così un'escursione termica tale da garantire una qualità di uva elevata, specialmente per le uve Sangiovese. Sin dall'inizio dei processi di vinificazione si è capito infatti che la qualità dei grappoli, e di conseguenza quella dei mosti, erano di alto livello. Oltre a profumi e colori molto intensi, le varietà di uve Sangiovese e Cabernet si sono contraddistinte per la loro forte tipicità. Le ottime condizioni climatiche hanno consentito che le operazioni di vendemmia, effettuate tra metà settembre e la prima settimana di ottobre, si svolgessero in modo accurato con una scelta mirata dei grappoli.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le uve, soprattutto la varietà Sangiovese, hanno beneficiato di un'annata davvero favorevole dal punto di vista del processo di maturazione. Le eccellenti condizioni meteorologiche hanno permesso di raccogliere uve sane e particolarmente mature, consentendo di separare i grappoli provenienti dal vigneto Tignanello a seconda della loro esposizione al sole e dal vigore delle piante. Tutto ciò ha permesso di raccogliere i grappoli al massimo della loro potenzialità, arrivando in cantina in condizioni perfette. Come di consueto si è prestata particolare cura alle fasi di fermentazione ed estrazione, effettuando le successive operazioni di delestage e rimontaggio in modo tale da mantenere intatti gli aromi varietali e l'intensità del colore degli acini. La fermentazione di tutte le varietà è stata condotta ad una temperature media di 27°, senza mai oltrepassare i 31°, per preservare al massimo le sensazioni olfattive e la tipicità del frutto. Sin da subito i mosti hanno evidenziato grande complessità e, soprattutto nel caso del Sangiovese, una spiccata tipicità varietale dei profumi insieme ad un'eleganza ed un colore tali da far presagire un'annata di alto livello qualitativo. Dopo l'operazione di svinatura, effettuata a fermentazione alcolica terminata, i vini sono stati messi in barriques di rovere affinchè si svolgesse quella malolattica entro la fine dell'anno. Successivamente i vini sono stati assemblati, riposando per circa 12 mesi in barriques, dove sono stati periodicamente travasati ed assaggiati barrique per barrique, fino all'imbottigliamento del vino. L′introduzione sul mercato è avvenuta dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Dati Storici

Tignanello è prodotto esclusivamente dall′omonimo vigneto che si trova presso Tenuta Tignanello su un terreno di 77 ettari esposto a sud-ovest, di origine calcarea con elementi tufacei, ad un′altezza tra i 350 e i 400 metri s.l.m.. È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il Cabernet, e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche. Tignanello, in origine ″Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello″ è stato vinificato per la prima volta da un unico vigneto con l′annata 1970, quando conteneva il 20% di Canaiolo e il 5% di Trebbiano e Malvasia, ed era affinato in piccole botti di rovere. Con l′annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana, è stato chiamato Tignanello e con l′annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta invariata. Tignanello viene prodotto soltanto nelle annate migliori; non è stato prodotto nel 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 e 2002.

Note Degustative

Tignanello 2007 si presenta come un vino di grande impatto. Al naso esprime una piacevole concentrazione di note che vanno dalla frutta rossa matura allo speziato, con sentori di vaniglia e note tostate che compongono un bouquet di grande persistenza ed eleganza. E' un vino di indubbia personalità, con caratteri tipici che lo legano profondamente al territorio in cui nasce esaltando e premiando la maturità del Sangiovese, particolarmente ottimale in questa vendemmia.