Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2008

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2008

Clima
La stagione è stata caratterizzata da un autunno ed un inverno non molto freddi e con poche precipitazioni, condizioni che hanno favorito un germogliamento leggermente anticipato rispetto alle annate precedenti. La stagione primaverile e quindi vegetativa, ha visto l'instaurarsi di condizioni metereologiche difficili, con piogge frequenti fino alla fine del mese di maggio; questo ha provocato un rallentamento della crescita delle piante senza però compromettere la loro sanità. I mesi di giugno e luglio, per contro, sono stati molto caldi e solo in agosto si sono avute alcune piogge che hanno aiutato le piante a procedere regolarmente il loro processo vegeto-produttivo. I mesi di settembre ed ottobre sono stati molto favorevoli per le operazioni di vendemmia, grazie anche alle escursioni termiche tra giorno e notte che hanno permesso, specialmente al Sangiovese, condizioni ottimali per la qualità delle uve. Le raccolte del Sangiovese sono iniziate nella seconda metà del mese di Settembre, mentre il Cabernet è stato raccolto fino alla metà del mese di Ottobre, portando in cantina uve di ottima qualità e completamente mature. Sin dall'inizio della vinificazione, si sono potuti apprezzare mosti con note gustative e colori molto interessanti, che hanno fatto presagire un'annata di ottimo livello.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Le favorevoli condizioni meteorologiche del periodo vendemmiale hanno consentito operazioni di raccolta assolutamente mirate, legate alle diverse epoche di maturazione delle varietà e anche alla variabilità delle parcelle del vigneto; questo ha anche consentito di effettuare attente selezioni delle uve al momento della vendemmia e anche durante la fase di ricevimento, con curate cernite degli acini in modo da garantire fermentazioni di mosti di massima qualità. Durante le fasi fermentativa ed estrattiva, sono stati eseguiti accurati delestage e rimontaggi nel rispetto delle caratteristiche varietali e del buon livello in colore degli acini. Per tutte le varietà le fermentazioni sono state condotte con temperature medie di 27°, senza mai oltrepassare i 31°, in modo da preservare al massimo sensazioni olfattive e tipicità del frutto. Sin da subito i mosti hanno evidenziato una grande complessità, e durante la loro trasformazione in vino a questa si sono aggiunte eleganza, tipicità e dolcezza dei tannini. Dopo la svinatura, a fermentazione alcolica terminata, i vini sono stati immessi in barriques di rovere dove hanno effettuato naturalmente la fermentazione malolattica entro il mese di Gennaio. In seguito i lotti sono stati assemblati, hanno riposato per circa 12 mesi in barriques, sono stati costantemente travasati ed infine, dopo un attento assaggio barrique per barrique, il vino è stato definitivamente assemblato e imbottigliato. A questo è seguito 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 2008 nasce da un'annata caratterizzata da un'ottima maturità delle uve e in questo il vino si rispecchia con un colore rosso rubino intenso e con una grande concentrazione olfattiva, grazie alla presenza di un frutto rosso maturo che riconduce a note di confettura, ma anche spezia, vaniglia e liquirizia. In bocca il vino è caratterizzato da una fitta ed elegante trama, sostenuta anche dall'importante acidità del Sangiovese, i tannini sono assolutamente dolci e il finale lungo e di grande persistenza.