Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2009

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2009

Clima
L'autunno e inverno 2009 nel territorio del Chianti Classico sono stati caratterizzati da un clima freddo e piovoso. Le precipitazioni dei mesi invernali hanno garantito al terreno una buona scorta idrica per la primavera che si è presentata mite e senza bruschi abbassamenti delle temperature, consentendo un germogliamento regolare delle viti. L'estate ha avuto inizio con un giugno e luglio piuttosto piovosi, situazione eccezionale in questa zona. La vegetazione delle piante è stata lunga, ma i piccoli grappoli si sono ben formati e accresciuti grazie anche al clima caldo e siccitoso del mese di agosto. Le uve del vigneto di Tignanello hanno iniziato la loro maturazione nei mesi di settembre e ottobre che hanno avuto condizioni climatiche ideali. Le giornate soleggiate e calde unite alle forti escursioni termiche tra giorno e notte hanno consentito un'ottima ma lenta evoluzione degli acini richiedendo alle uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon più giorni per affinare la maturazione. Le raccolte sono state concentrate fra la fine di settembre e la prima quindicina di ottobre a partire dalle parcelle più precoci di Sangiovese per terminare con le uve di Cabernet più tardive. La qualità delle uve raccolte e portate in cantina è stata di grande livello, tanto da far presagire un'annata di grande spessore.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Dopo importanti e accurate selezioni durante la stagione vegetativa, le uve sono state raccolte esclusivamente a mano in funzione della varietà ma anche delle numerose variabili legate al terroir delle parcelle, che determinano epoche di vendemmia e conseguentemente lotti di vino diversi. Il Cabernet Franc, primo vitigno a maturare, è stato raccolto dal 27 al 29 Settembre, data nella quale è iniziata la lunga raccolta del Sangiovese, protrattasi per 12 giorni. Il Cabernet Sauvignon è stato invece vendemmiato dal 10 al 14 Ottobre. All'arrivo in cantina, le uve sono state delicatamente diraspate e gli acini, prima di essere pigiati, accuratamente selezionati al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli, gli acini non completamente maturi, rarità nell'annata 2009, sono stati eliminati affinché nel serbatoio di vinificazione arrivassero solo quelli perfettamente maturi. Durante la fermentazione e la macerazione, nei serbatoi troncoconici, i mosti si sono trasformati lentamente in vino, consentendo alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e dei tannini di esprimersi al massimo. Tutto questo richiede una grande sensibilità, una conoscenza delle uve e una costante cura del prodotto, che è stato condotto alla svinatura solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate le bucce, si è avviata la fermentazione malolattica in barrique che ha esaltato la finezza e la piacevolezza del vino. È iniziato così il processo di invecchiamento durato all'incirca 16-18 mesi in fusti di rovere francese ed ungherese; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, hanno raggiunto la loro massima espressione per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

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

Il vino presenta un colore rosso rubino intenso caratterizzato da riflessi violacei. Le note olfattive si esprimono con sentori di liquirizia, viola, mammola e ciliegia sotto spirito, vaniglia, cacao e tostato dolce. Al palato l'aroma è suadente, sapidità e freschezza esaltano un retrogusto di grande persistenza e finezza. Tignanello 2009 è un vino armonico ed elegante, espressione autentica del territorio chiantigiano.