Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2010

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2010

Clima
L'autunno e il successivo inverno sono stati caratterizzati, nel Chianti Classico, da abbondanti piogge e temperature rigide; specialmente nella parte finale dell'anno si sono verificati alcuni eventi nevosi che si sono ripetuti frequentemente fino alla prima metà di Marzo. Questo andamento climatico ha favorito un ottimo riposo vegetativo delle piante che, hanno germogliato con un deciso ritardo rispetto alla media delle annate, dovuto anche alle precipitazioni primaverili. I mesi di Aprile, Maggio e Giugno, cruciali per lo sviluppo e la crescita delle piante, sono stati caratterizzati da elevata piovosità accompagnata da temperature inferiori alla media, tanto da provocare un generalizzato ritardo nel ciclo della vite su tutte le varietà coltivate. Il vero clima estivo non è iniziato prima del mese di Luglio, che con le alte temperature e il clima assolutamente asciutto, ha contribuito a un ottimo sviluppo dei grappoli e a un deciso recupero del ciclo vegetativo. Negli ultimi giorni di Luglio e nella prima metà di Agosto le condizioni climatiche sono mutate, con temperature piuttosto basse e tre eventi piovosi che hanno nuovamente rallentato il processo di invaiatura. L'andamento stagionale ha imposto un attento lavoro di selezione delle uve, mirato a contenere la produzione per pianta e soprattutto la sanità dei grappoli. Le operazioni di raccolta sono iniziate nel mese di Settembre, mese in cui si sono alternate giornate calde, ventose e soleggiate ad alcuni eventi piovosi, talvolta anche intensi, ma sempre seguiti da forti venti settentrionali che hanno rapidamente asciugato le uve e il microclima dei vigneti. Le notti fresche e le giornate ancora calde, hanno permesso alle varietà l'evoluzione della maturazione fenolica. Sin dal ricevimento delle uve in cantina e dalle prime fasi della vinificazione si sono potute apprezzare la sanità dei grappoli, la grande dotazione di colore e profumi e una tipicità varietale molto spinta, fattori tutti questi che fanno presagire ad una vendemmia di buon livello qualitativo. Piovosità totale annua: 1341 mm Temperatura media 1 Aprile – 31 Ottobre: 18,43 °C Piovosità 1 Aprile – 31 ottobre: 658 mm

www.antinori.it

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La stagione particolarmente fresca e frequentemente piovosa ha richiesto un importante lavoro di selezione, sia durante la stagione vegetativa che durante la raccolta; le uve sono state vendemmiate a mano e separatamente per varietà, in funzione delle diverse variabili legate alle condizioni del terreno, alle differenze di altitudine delle parcelle e ai differenti livelli di maturazione. Il Cabernet Franc , la prima varietà a maturare è stato raccolto tra il 25 e il 28 Settembre, mentre i primi grappoli di Sangiovese non sono stati raccolti prima del 30 Settembre. Infine il Cabernet Sauvignon è stato raccolto tra il 4 e il 12 Ottobre. All'arrivo in cantina, le uve sono state selezionate per eliminare gli acini non completamente maturi, dopodiché sono state diraspate e pigiate delicatamente. Durante la fermentazione e la macerazione nei serbatoi tronconici, i mosti si sono trasformati lentamente in vino, con attenzione alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore, alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza; tutto questo richiede una grande sensibilità, una conoscenza delle uve e una costante cura del prodotto, che viene condotto alla svinatura solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate bucce e vino, si è avviata la fermentazione malolattica che, in barriques, ha esaltato la finezza e la piacevolezza del vino. E' iniziato quindi il processo di maturazione durato circa 12-14 mesi; durante questo periodo i vari lotti hanno fermentato e sono maturati separatamente in base alle diverse varietà e parcelle, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di primo passaggio. Poi alcuni mesi prima dell'imbottigliamento i lotti sono stati assemblati per il blend finale.

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

Di colore rosso rubino intenso, gli aromi sono caratterizzati da una forte espressività varietale, con ampie note di frutti rossi, lamponi e liquirizia. Al palato il vino, sebbene ancora molto giovane, è equilibrato, fine, con tannini levigati, buona acidità, sapidità e note minerali che gli conferiscono un finale lungo e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Vinous

96/100

James Suckling

96/100