Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2011

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2011

Clima
La stagione autunno-invernale è stata caratterizzata da un andamento climatico piovoso e freddo; negli ultimi giorni del 2010 si sono verificati fenomeni nevosi, seguiti da giornate rigide. I primi mesi dell'anno sono stati per contro asciutti e l'inizio della primavera mite, tanto da scongiurare ritorni di freddo. Il clima mite dei primi giorni di aprile ha portato ad un anticipo del germogliamento delle viti di circa 10 giorni rispetto alla media storica. La stagione vegetativa è stata molto favorevole, con poche piogge e temperature miti, per arrivare al mese di luglio in cui il clima mite ha permesso di riallineare le fasi fenologiche delle viti. A partire dalla prima decade di agosto le temperature sono aumentate fino ad oltre metà Settembre provocando un piccolo arresto nel processo di maturazione. Le uve hanno beneficiato del successivo cambiamento climatico avvenuto dopo il 20 Settembre, quando l'escursione termica tra giorno e notte ha consentito alle stesse di evolvere in maniera ottimale verso la completa maturità; le raccolte del Sangiovese, varietà principale e dominante nel vigneto di Tignanello, sono iniziate il 27 Settembre e sono state ultimate nella prima decade di Ottobre. Il Cabernet Franc ha avuto un'ottima evoluzione, le uve sono maturate regolarmente e sono state portate in cantina tra il 20 e il 26 Settembre. Le vendemmie del Cabernet Sauvignon invece si sono concentrate nei primi dieci giorni di Ottobre, iniziando dalle parcelle più precoci e terminando nelle zone di maggiore altitudine, maturate con maggiore regolarità. Piovosità totale annua: 521,2 mm Temperatura media 1 Aprile – 31 Ottobre: 19,75 °C Piovosità 1 Aprile – 31 ottobre: 253,6 mm

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

La stagione calda ed asciutta ha imposto una accuratissima selezione in tutti i momenti salienti del periodo vendemmiale; alla raccolta in vigneto è stato infatti fondamentale selezionare i grappoli, ponendo particolare attenzione all'esposizione e all'integrità degli acini. La vendemmia, esclusivamente condotta a mano, ha tenuto conto delle varietà, ma anche dell'esposizione e della diversa altitudine delle varie parcelle del vigneto di Tignanello; queste infatti sono state raccolte l'una separata dalle altre, in modo da poter condurre le fermentazioni in funzione delle peculiarità e delle diverse espressioni legate al terroir. Le uve quindi sono state diraspate e portate sui tavoli di selezione manuale; qui la cura del dettaglio è massima, l'obiettivo è quello di allontanare quella piccola percentuale di acini disidratati o leggermente surmaturi, in modo da condurre al serbatoio di vinificazione solo quelli perfettamente integri. Durante la fermentazione e la macerazione, nei serbatoi troncoconici, i mosti si sono trasformati lentamente in vino, con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore, alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza. Una volta separate bucce e vino, si è avviata la fermentazione malolattica che, in barriques, esalta la finezza e la piacevolezza del vino. E' iniziato quindi il processo di invecchiamento durato circa 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte da primo passaggio; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, si elevano in legno, 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

Tignanello 2011 ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e menta. Al gusto, seppur ancora giovane, il vino ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.