Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2014

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2014

Clima
La stagione invernale dell'annata 2014 è stata caratterizzata da un clima mite con temperature lievemente più alte rispetto alla media. Questo ha portato ad un anticipo del germogliamento di tutte le varietà, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La stagione primaverile ha presentato condizioni climatiche miti ed asciutte che hanno consentito una buona fioritura e allegagione delle piante. La piovosa estate ha rallentato i processi di invaiatura e maturazione, riequilibrandosi in parte nelle prime settimane di settembre, grazie a giornate calde e soleggiate. La raccolta, introdotta da una precedente vendemmia verde, è avvenuta tra la seconda metà di settembre e inizio ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

I delicati interventi di defogliatura e diradamento nel vigneto, cui ha fatto seguito un'accurata selezione manuale delle uve, hanno garantito la vinificazione di uve di buona qualità e identità varietale . Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione dei tannini volta alla dolcezza ed eleganza. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando la finezza e la piacevolezza degli aromi. É così iniziato il processo di invecchiamento che è durato circa 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di primo passaggio. I diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, si sono elevati 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

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiver Duft mit Noten von roter Frucht und einem angenehmen Aroma von süßem Gewürz und Waldbeeren. Am Gaumen ist der Wein vibrierend und frisch mit sanften ausgewogenen Tanninen. Langes und recht anhaltendes Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Vinous

96/100