Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2021

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2021

Clima

Il millesimo 2021 nel Chianti Classico sarà ricordato per la stagione lunga e paziente: un'annata capace di donare potenza e grazia. L'inverno è stato non troppo freddo e caratterizzato da piogge fino alla fine del mese di marzo. L'avvio della primavera ha favorito un germogliamento anticipato delle viti che hanno però successivamente rallentato il loro ciclo vegetativo per effetto del clima generalmente fresco e asciutto di aprile. Maggio e giugno sono stati regolari, non troppo caldi e con alcune piogge che hanno garantito un'ottima fioritura e allegagione su tutte le varietà presenti nel vigneto di Tignanello. L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, soprattutto in agosto, mese caratterizzato nel finale da alcune piogge che hanno consentito alle piante di avviare al meglio il processo di maturazione. Settembre e ottobre sono stati ideali: soleggiati, non troppo caldi, ventilati e caratterizzati da notti fresche, permettendo alle uve di maturare lentamente. Nell'insieme la 2021 è da considerarsi tra le migliori annate di sempre. Le operazioni di raccolta sono iniziate nell'ultima decade di settembre con il Sangiovese per terminare il 20 ottobre con i Cabernet.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'andamento climatico della vendemmia ha richiesto, come di consueto, molta attenzione sia in vigneto durante le operazioni di raccolta, sia in cantina all'arrivo delle uve, dove la cernita e le prime lavorazioni sono state fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema al mantenimento dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione della dolcezza ed eleganza dei tannini. La svinatura è avvenuta solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barrique, per esaltare la finezza e la complessità degli aromi. Il processo di affinamento è avvenuto in fusti di rovere francese e in piccola parte ungherese, in gran parte nuovi, per un periodo complessivo di circa 15 mesi; dopo un primo affinamento in lotti separati, questi sono stati assemblati per completare l'evoluzione in legno. Il vino, prodotto prevalentemente con uve di Sangiovese e una piccola parte di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ha affinato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato.

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 2021 si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso è complesso: note di susina matura, mora e scorza d'arancia candita si alternano a piacevoli sensazioni di cioccolato fondente, caramello e liquirizia; dolci sfumature di tabacco completano il bouquet. Al palato è ricco, aggraziato, intenso, e contraddistinto da tannini dolci e vibranti che precedono un finale lungo e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Vinous

98/100

Falstaff

97/100

Wine Advocate

98/100