



## Tignanello 2022

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2022

### Clima

L'annata 2022 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da piogge inferiori alla media fino al mese di agosto e da una primavera ed un'estate tendenzialmente calde, con i mesi di giugno e luglio contraddistinti da temperature al di sopra dei dati storici del territorio; le piante in queste condizioni climatiche sono riuscite ad auto-regolarsi, garantendo un germogliamento e una fioritura regolari e affrontando i mesi più caldi al meglio: all'inizio dell'invasatura si presentavano in uno stato vegeto-produttivo ideale. Le piogge e il conseguente calo delle temperature di metà agosto hanno favorito ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, consentendo di avviare al meglio la maturazione. Le ottime condizioni climatiche dei mesi autunnali hanno garantito una vendemmia di ottima qualità. La raccolta è avvenuta attorno alla metà di settembre per il Sangiovese e il Cabernet Franc, e nella prima settimana di ottobre con il Cabernet Sauvignon.



## 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 grande attenzione 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 piccolissima parte ungherese, in gran parte nuovi, per un periodo complessivo di poco superiore ai 13 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 tufacci, 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 con riflessi porpora, Tignanello 2022 colpisce al naso per le note di ciliegia, amarena matura e chicchi di melograno che, unite a delicati sentori di violetta, accompagnano verso sensazioni balsamiche fresche; completano il bouquet eleganti cenni di vaniglia e zucchero filato. Al palato tannini dolci e saporiti donano dinamicità alla beva, in un alternarsi di densità e freschezza che termina in un lungo finale, richiamando le note percepite al naso.



## Premi all'Annata

**James Suckling**

96/100

**Wine Advocate**

97/100