Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



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'invaiatura 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.

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 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 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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling

96/100

Wine Advocate

97/100