



Tignanello 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Clima

La stagione 2023 è iniziata nel Chianti Classico con un inverno mediamente freddo e asciutto, in particolare nella parte finale di marzo, favorendo un germogliamento delle viti allineato alla media storica. A partire dalla fine di aprile fino alla seconda decade di giugno il clima è stato generalmente fresco e piovoso mentre l'estate, tendenzialmente calda, asciutta e senza particolari picchi di calore, ha favorito un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. Le piogge moderate di agosto e l'andamento stagionale regolare di settembre e ottobre hanno consentito alle uve di avviare e completare al meglio il processo di maturazione. La vendemmia per Tignanello è iniziata attorno al 20 settembre per il Sangiovese e terminate nella prima decade di ottobre con i Cabernet.

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 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, Tignanello 2023 colpisce al naso per le note di ciliegia matura, melograno e arancia che si alternano a delicati sentori di carcadé e violetta. L'ampio bouquet continua su toni speziati dolci di cacao e grafite, chiudendo con delicati accenni di pepe bianco e mirilli rossi. Al palato l'ingresso verticale si sviluppa in un centro bocca succoso, avvolgente e caratterizzato da tannini dolci e setosi. Sapido e lungo il finale, contraddistinto da note di arancia sanguinella e nocciola tostata.