Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



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.

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 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, 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 mirtilli 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.