Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Tignanello 2013

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2013

Clima
Dopo un autunno e un inverno caratterizzati da temperature miti e piogge frequenti, la primavera è iniziata con condizioni climatiche analoghe determinando un po' di ritardo nel germogliamento delle viti e delle successive fasi di fioritura ed allegagione. I mesi di maggio e giugno sono stati leggermente più freschi rispetto alla media storica mentre luglio ed agosto sono stati mesi asciutti e caldi, senza mai raggiungere eccessi termici. Climaticamente ideali sono stati il mese di settembre e la prima quindicina di ottobre, ovvero il periodo delle raccolte; oltre a temperature giornaliere ancora calde, si sono manifestate rilevanti escursioni termiche giorno-notte che hanno permesso alle varietà di completare al meglio a loro maturazione. Le operazioni di raccolta, in generale ritardo rispetto alle ultime vendemmie, sono iniziate nella seconda metà di Settembre, attorno al 25 con il Sangiovese seguito dal Cabernet Franc, vendemmiato anch'esso in ritardo, tra il 28 ed il 30 Settembre. Il Cabernet Sauvignon, infine, è stato raccolto tra il 5 ed il 15 Ottobre, con condizioni climatiche assolutamente ideali per la qualità dei frutti.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'andamento stagionale ha richiesto un'intensa ed accurata selezione delle uve, sia in vigneto che in cantina. Questa selezione accurata ha permesso di dare un valore aggiunto alle uve di Tignanello che, già di per sé uniche per la loro tipicità e la loro attitudine, hanno prodotto vini di grande carattere e struttura. Durante la fermentazione e la macerazione nei serbatoi troncoconici, i mosti sono stati vinificati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando così la finezza e la piacevolezza degli aromi. E' iniziato quindi il processo di invecchiamento che è durato all'incirca 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di secondo passaggio; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, si sono elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

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 violacei, Tignanello 2013 al naso si presenta con grande intensità di frutta rossa che ben si fondono con le gradevoli note di vaniglia, cacao e cuoio, derivanti da un ottimo dosaggio ed una buona amalgama del legno; importanti sono anche le note speziate e balsamiche che donano complessità aromatica. Al palato il vino è avvolgente con tannini soffici, nel rispetto della nervosità che deriva dalle uve di Sangiovese. Ottimo l'equilibrio acido-tannico e finale di grande persistenza gustativa.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling

97/100

Wine Advocate

96/100