Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2016

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2016

Clima
Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica. A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione. L'estate fino alla fine di agosto è stata generalmente calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il perfetto accrescimento delle uve. I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione, che hanno consentito un processo di maturazione ideale per le tre varietà presenti nel vigneto Tignanello. Il Sangiovese è stato vendemmiato a partire dal 23 Settembre, il Cabernet Franc tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre mentre il Cabernet Sauvignon dal 3 al 10 ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'andamento climatico del 2016 è stato favorevole, ciò nonostante l'attenzione è stata molto elevata, sia in vigneto durante le operazioni vendemmiali, sia in cantina all'arrivo delle uve, dove la cernita e le prime lavorazioni hanno rappresentato un valore aggiunto per esaltare le caratteristiche dell'annata. Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore ed alla gestione dei tannini volta alla dolcezza ed all'eleganza. 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, esaltando la finezza e la complessità degli aromi. É così iniziato il processo di affinamento della durata di circa 14-16 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di secondo passaggio. I diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, sono stati elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino, prodotto prevalentemente con uve di Sangiovese ed 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 57 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

Tignanello 2016 è in piena sintonia con l'annata. Rosso rubino intenso, per certi aspetti, vivo. Al naso le note di frutta rossa matura si uniscono a piacevoli sentori di mora fresca e frutti di bosco. Delicati e perfettamente integrati gli aromi di vaniglia, cioccolato amaro e leggere spezie. Al palato è vibrante, con tannini setosi e raffinati. Equilibrato ed intenso con finale lungo, complesso e persistente.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Enthusiast

99/100

Vinous

98/100

Wine Spectator

97/100

Wine Advocate

97/100