Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Tignanello 2017

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2017

Clima
La 2017 sarà ricordata come un'annata inconsueta nel suo decorso. L'inverno, caratterizzato solo nel mese di gennaio da un clima tendenzialmente freddo, è proseguito con temperature miti favorendo l'anticipo del germogliamento della vite. L'improvviso ritorno di freddo di fine aprile ha generato un lieve calo della produzione. A partire da maggio fino a tutto agosto il Chianti Classico è stato interessato da un clima generalmente caldo e asciutto, con temperature giornaliere spesso superiori ai 30 °C. Le precipitazioni del mese di settembre hanno riequilibrato in parte lo stress estivo, consentendo di raggiungere una buona maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 20 settembre al 6 ottobre.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

L'andamento climatico della vendemmia 2017 ha richiesto un'elevata attenzione sia in vigneto durante le operazioni vendemmiali, 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 attenzione estrema 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 ungherese, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio, per un periodo complessivo di circa 14-16 mesi; dopo un primo periodo di 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 2017 colpisce al naso per la sua complessità. Note di frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alternano a delicati sentori speziati di chiodo di garofano e liquirizia; dolci sensazioni balsamiche di menta e cioccolato completano il complesso bouquet. Al palato è ricco, avvolgente e vibrante con tannini morbidi e vellutati. Lungo il finale e persistente il retrogusto, dove ritornano le note percepite al naso.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

Wine Enthusiast
97/100

Wine Advocate
96/100

James Suckling
96/100