Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

A seguito di un autunno decisamente piovoso e freddo ed un inverno rigido con precipitazioni consistenti, le piante hanno germogliato con leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. Anche in primavera si sono verificate delle precipitazioni che non hanno però compromesso la regolare formazione e crescita dei grappoli. Nella seconda metà di Luglio si sono raggiunte temperature molto alte ma ad agosto il tempo è nuovamente mutato, con frequenti precipitazioni e temperature inferiori alla media. Le ottime condizioni climatiche di settembre ed ottobre, con regolari escursioni termiche che hanno favorito una perfetta maturazione delle uve, hanno permesso una vendemmia molto favorevole dal punto di vista quali-quantitativo con uve di altissimo livello. La raccolta si è conclusa nella prima settimana di Ottobre per il Sangiovese e nella seconda per i Cabernet.

Vinificazione

Le condizioni climatiche del periodo vendemmiale hanno garantito la possibilità di raccogliere le uve con un livello qualitativo di assoluto valore. E' stata comunque posta molta attenzione alla selezione in vigneto, in modo da far arrivare in cantina grappoli perfetti. Come di consueto si è prestata molta cura alle fasi fermentativa ed estrattiva, effettuando délestages e rimontaggi nel rispetto degli aromi varietali e dell'elevato contenuto in colore degli acini. Per tutte e tre le varietà le fermentazioni sono state condotte con temperature medie di 27°, senza mai oltrepassare i 31°, in modo da preservare al massimo sensazioni olfattive e tipicità del frutto. Fin da subito i mosti hanno evidenziato una notevole complessità ma soprattutto, nel caso del Sangiovese, un'intensa tipicità varietale in profumi, eleganza e colore facendo subito presagire un'annata di grande potenzialità. Dopo la svinatura, effettuata a fermentazione alcolica terminata, i vini sono stati immessi in barriques nuove di rovere, dove hanno svolto la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno. In seguito sono stati assemblati, hanno riposato per circa 12 mesi in barriques, sono stati travasati ed infine, dopo un attento assaggio barrique per barrique, il vino è stato imbottigliato. L'introduzione sul mercato è avvenuta dopo un ulteriore anno di affinamento.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Il Tignanello 2006, al momento della sua introduzione sul mercato, si presenta con un colore rosso rubino molto intenso e con note fragranti di frutta rossa matura e spezie che si esprimono al naso con buon equlilibrio. In bocca è ricco, pieno e rotondo, fitto al punto giusto senza mascherare la grande eleganza che lo contraddistingue e la sua complessità. E' un vino potente, ma fine e di piacevolissima beva, con una buona persistenza e con un retrogusto denso di note cioccolatose e agrumate. Il tannino, dolce e vellutato, è ben presente e ciò, assieme al ben equilibrato livello acidico, assicura al Tignanello una grande longevità.