Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

Dopo un autunno mite ed asciutto, l'inverno nella zona del Chianti Classico è stato caratterizzato da temperature rigide e piovosità regolare, soprattutto nei mesi di Gennaio e Febbraio. La primavera è iniziata con un clima piuttosto asciutto e fresco, tanto che il germogliamento e la fioritura sono decorsi con un leggero ritardo rispetto alla media delle annate precedenti. I mesi di Aprile e Maggio hanno garantito una buona piovosità, che è risultata fondamentale per sostenere la lunga siccità estiva che, a partire da Giugno e fino a tutto il mese di Agosto, ha condizionato lo sviluppo delle piante, sia nelle pareti fogliari che nelle dimensioni e nel peso dei grappoli. Le piogge degli ultimi giorni di Agosto hanno riequilibrato i vigneti, consentendo a tutte le varietà di proseguire con regolarità i processi di maturazione ed i mesi di Settembre ed Ottobre, entrambi miti e mediamente piovosi, hanno permesso alle uve di evolvere sia nella maturazione zuccherina, che in quella tecnologica e fenolica. Le raccolte si sono concentrate tra il 20 Settembre ed il 10 Ottobre, partendo dal Cabernet Franc e Sangiovese per concludersi con il Cabernet Sauvignon. Piovosità totale annua: 952 mm Temperatura media 1 Aprile – 31 Ottobre: 19,74°C Piovosità 1 Aprile – 31 ottobre: 569,6 mm

Vinificazione

L'andamento stagionale, in particolar modo durante l'estate, ha imposto 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 da primo 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Note Degustative

Tignanello 2012 è di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei. Al naso è potente e complesso, con note speziate miste a frutta rossa, fumé e note balsamiche; si percepiscono anche note di ciliegia, prugna, liquerizia e rosmarino. E' molto elegante, riempie il palato con grande volume e ottimo equilibrio tannico. Dal finale persistente, con note speziate e fruttate che ben si fondono alle note di legno.

Premi all'Annata

James Suckling 96/100