



Clima

La stagione 2019 nel Chianti Classico è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno piuttosto freddo e con scarse precipitazioni, e un inizio di primavera fresco e piovoso, soprattutto nei mesi di aprile e maggio. L'estate è stata calda, senza eccessi termici, e caratterizzata da piogge leggermente superiori alla media che hanno permesso alle piante una corretta crescita sia della vegetazione che dei grappoli. A partire dalla fine di agosto e durante i mesi di settembre e ottobre, il clima ottimale ha consentito la perfetta maturazione di tutte le varietà coltivate nel vigneto di Tignanello. Le uve sono state vendemmiate a partire dalla seconda decade di settembre, iniziando con il Sangiovese, fino alla raccolta dei Cabernet ultimata il 16 ottobre.

Vinificazione

L'andamento climatico della vendemmia ha richiesto, come di consueto, molta 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 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 tufacci, 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 la composizione è rimasta invariata. Tignanello non è stato prodotto nelle annate 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 1993.

Le annate 1970 e 1971 sono state eliminate. Dal 1982 la produzione è regolare. Tignanello è considerato uno dei vini italiani migliori; non è stato prodotto nel



Note Degustative

Tignanello 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per la grande complessità: note di frutta rossa, fragola e melograno, si alternano a delicati sentori di albicocca e pesche sciropate, accompagnando eleganti sfumature di vaniglia, fiori secchi, cioccolato e piacevoli sensazioni speziate di noce moscata; completano il bouquet note di caffè, caramello e erbe aromatiche mediterranee. Al palato è avvolgente e aggraziato, con tannini setosi e vibranti che conferiscono al vino vivacità, sapidità e persistenza gustativa; il retrogusto è caratterizzato da note di caffè tostato e cacao amaro.

Premi all'Annata

Wine Advocate 96/100 Wine Spectator 96/100