



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.

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. È 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

Dati Storici

Tignanello è prodotto esclusivamente dal 1777 ettari esposto a sud-ovest, di origine costata il primo Sangiovese ad essere affinato tradizionali, quali il Cabernet, e tra i primi "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello 1970, quando conteneva il 20% di Canaiolo. Con l'annata 1971 è diventato vinificato solo con 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.



ANTINORI
26 GENERAZIONI

esso Tenuta Tignanello su un terreno di 77 ettari a sud-ovest, di origine costata il primo Sangiovese ad essere affinato tradizionali, quali il Cabernet, e tra i primi "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello 1970, quando conteneva il 20% di Canaiolo. Con l'annata 1971 è diventato vinificato solo con 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.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 99/100 Vinous 98/100 Wine Spectator 97/100 Wine Advocate 97/100