



Tignanello

Toscana IGT 2013

Marchesi Antinori

Per ottenere il Tignanello Toscana Igt dei Marchesi Antinori del 2011 la stagione calda ed asciutta ha imposto una accuratissima selezione in tutti i momenti salienti del periodo vendemmiale; alla raccolta in vigneto è stato infatti fondamentale selezionare i grappoli, ponendo particolare attenzione all'esposizione e all'integrità degli acini. La vendemmia, esclusivamente condotta a mano, ha tenuto conto delle varietà, ma anche dell'esposizione e della diversa altitudine delle varie parcelle del vigneto di Tignanello; queste infatti sono state raccolte l'una separata dalle altre, in modo da poter condurre le fermentazioni in funzione delle peculiarità e delle diverse espressioni legate al terroir.

Tignanello è prodotto esclusivamente dall'omonimo vigneto che si trova su un terreno di 57 ettari esposto a sud-ovest, di origine calcarea con elementi tufacei, ad un'altezza tra i 350 e i 400 metri s.l.m. presso la Tenuta di Tignanello. E' 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 ed è stato chiamato Tignanello e con l'annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta la stessa di quella attuale. Tignanello viene prodotto soltanto nelle annate migliori; non è stato prodotto nel 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 2002.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	San Casciano Val di Pesa
Vitigno	Sangiovese 80% ;Cabernet Sauvignon 15% ;Cabernet Franc 5%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Gusto	Al gusto, seppur ancora giovane, il vino ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.
Profumo	Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con

progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e menta

Abbinamenti Antipasti di salumi, secondi piatti di carni rosse grigliate, arrosto e brasate, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 94 ;Robert Parker 96 ;James Suckling 97 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Ovest

Altitudine 350-400 m

Epoca vendemmia Fine settembre inizio ottobre

Tipo raccolta 00:00:00

Vinificazione Uve diraspate e portate sui tavoli di selezione manuale. Durante la fermentazione e la macerazione, nei serbatoi troncoconici, i mosti si sono trasformati lentamente in vino, con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore, alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza

Maturazione Fermentazione malolattica che, in barriques, esalta la finezza e la piacevolezza del vino

Affinamento 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese. Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà e alle variabili viticole, si elevano in legno, per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento