



Klima

Auf Herbst und Winter mit milden Temperaturen und häufigen Regenfällen folgte ein Frühjahr mit analogen klimatischen Bedingungen, die das Austreiben der Reben und die anschließenden Phasen der Blüte und des Fruchtaussetzes ein wenig verzögerten. Die Monate Mai und Juni waren etwas kühler als im langjährigen Durchschnitt, während Juli und August heiß und trocken waren, ohne jedoch Temperaturspitzenwerte zu erreichen. Klimatisch ideal war die Zeit der Ernte, das heißt der September und die erste Oktoberhälfte: die Tagestemperaturen waren immer noch hoch, aber es traten erhebliche Tag-Nacht-Temperaturunterschiede auf, die es allen Rebsorten ermöglichten, die Reife bestmöglich abzuschließen. Die Erntearbeiten begannen durchgängig später als in den letzten Jahren in der zweiten Septemberhälfte: um den 25. September herum mit Sangiovese, gefolgt von Cabernet Franc zwischen dem 28. und dem 30. September und schließlich Cabernet Sauvignon, der zwischen dem 5. und 15. Oktober geerntet wurde. Die klimatischen Bedingungen waren ideal für die Qualität des Reblandes.

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf machte intensive und sorgfältige Selektion der Beeren im Weinberg wie in der Kellerei erforderlich. Durch diese Selektion haben die Tignanello-Beeren, per se schon einzigartig in ihrer Typizität und Anlage, noch hinzugewonnen, so dass ein Charakterwein von großer Struktur entstanden ist. Während der Gärung und der Mazeration in Tanks in Kegelstumpfform wandelten die Moste sich langsam in Wein um, wobei der Frische des Duftbouquets, der Extraktion von Farbstoffen und der Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz äußerste Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer die Aromen feiner und ansprechender wurden. Die Ausbauezeit der verschiedenen, auf Basis der Rebsorte separat vinifizierten Parteien in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung waren, dauerte etwa 12 bis 14 Monate. Einige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie für die Cuvée assembliert.

Geschichte

www.antinori.it

Tignanello wird ausschließlich aus dem Rebland des gleichnamigen Weinbergs erzeugt, der bei der Tenuta

Tignanello liegt auf 57 ha Rebflächen in südwestlicher Ausrichtung in Höhenlagen zwischen 350 und 400 m. Die Böden sind kalkhaltig mit Tuffelementen. Tignanello war der erste in Barriques ausgebaute Sangiovese, der erste moderne, mit nicht traditionellen Rebsorten erzeugte Rotwein des Chiantis ohne die Nutzung von Canaiolo. Er wurde im Jahr 1970 von einem einzigen Weinberg angebaut. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er als „Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello“ bezeichnet. Seit dem Jahrgang 1975 wurden die weißen Rebsorten in der Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert, er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 und 2002.



ANTINORI

Der Tignanello ist ein reiner Sangiovese, der erste Rotwein und einer der ersten reineren Chiantis. Er wurde in kleinen Eichenfässern (Barriques) gealtert und ab dem Jahrgang 1971 wurde die Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert, er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 und 2002.

Verkostungsnotizen

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase präsentiert sich der Tignanello 2013 mit angenehmen Noten von Vanille, Kakao und Leder, die sich dank der ausgezeichneten Dosierung der Cuvée und des gut amalgamierten Holzes entwickeln konnten; sehr prägnant auch die Gewürz- und Balsamnoten, die aromatische Komplexität verleihen. Am Gaumen umhüllend mit – im Rahmen des rassigen nervigen Charakters der Sangiovese-Rebe – weichen Tanninen. Hervorragende Ausgewogenheit von Säure und Tanninen und ein Finale von beachtlicher geschmacklicher Länge.

Awards

James Suckling 97/100 Wine Advocate 96/100