



## Tignanello 2020

### Classificazione

Toscana IGT

### Annata

2020

### Clima

Il 2020 nel Chianti Classico è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un accrescimento ottimale. Il mese di settembre, durante il quale hanno preso inizio le operazioni di raccolta, è stato contraddistinto soprattutto nella sua parte finale da leggere piogge che hanno favorito il completamento della maturazione fenolica delle uve. La vendemmia è stata piuttosto concentrata, dal 20 settembre fino al 9 ottobre, ed è iniziata con il Sangiovese e il Cabernet Franc per concludersi con il Cabernet Sauvignon.



## Vinificazione

L'andamento climatico della vendemmia ha richiesto, come di consueto, molta attenzione sia in vigneto durante le operazioni di raccolta, 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 15 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 57 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 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

Di colore rosso rubino intenso, Tignanello 2020 colpisce al naso per la sua complessità: note di frutta matura come ciliegia, fragola e mora accompagnano delicati sentori floreali di viola, malva e rosa; completano il bouquet aromi di caffè tostato e polvere di cacao. L'ingresso iniziale al palato è vibrante, poi avvolgente e dimensionale. Sul finale, note speziate di pepe e liquirizia si uniscono a piacevoli sensazioni di erbe aromatiche donando lunghezza e freschezza.



## Premi all'Annata

**James Suckling**  
97/100

**Vinous**

96/100