Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

# 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 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.. 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

www.antinori.it

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 nte eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta invariata. Tignan annate migliori; non è stato prodotto nel 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 e

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## 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 sciroppate, accompagnando eleganti sfumature di vaniglia, fiori secchi, cioccolato e piacevoli sensazioni speziate di noce moscata; completano il bouquet note di caffe, 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