



Clima

La stagione 2018 nel Chianti Classico si è aperta con un inverno piuttosto regolare sia nelle temperature che nelle precipitazioni; nonostante queste condizioni climatiche, i vigneti hanno iniziato la loro attività di germogliamento con un anticipo di una settimana rispetto alla media storica del territorio. Il periodo primaverile, e in particolare maggio, è stato caratterizzato da piogge frequenti con temperature leggermente inferiori al consueto, mentre i mesi di giugno e luglio sono stati asciutti e abbastanza caldi, senza però manifestare mai condizioni estreme. Qualche pioggia nel mese di agosto e un periodo asciutto e ventilato in settembre e ottobre hanno consentito alle uve di maturare in maniera ideale, garantendo un buon contenuto zuccherino e un'ottima maturazione polifenolica. La vendemmia è iniziata attorno al 20 settembre per il Sangiovese e si è per conclusa il 12 ottobre con la raccolta dei Cabernet.

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 periodo di 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 prima volta da un unico vigneto con l'annata 1970, quando conteneva il 20% di Canai rovero. Con l'annata 1971 è diventato vinificato solo con uve bianche. Con l'annata 1972 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Tignanello è stato prodotto soltanto nelle annate migliori; n



ANTINORI

— 26 GENERAZIONI —

a, ed era affinato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1975 è stato rimesso in commercio con il nome di Tignanello e con l'annata 1975 è rimasta invariata. Tignanello viene prodotto nelle annate 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 2002.

Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso e profondo, Tignanello 2018 colpisce al naso per la sua complessità: note di frutta rossa matura, di amarena, visciola e ribes, si uniscono a dolci sentori di vaniglia, menta e delicate sensazioni di pepe bianco e mirto. Al palato è ricco ed equilibrato: i tannini morbidi e setosi sono sostenuti da un'ottima freschezza in grado di donare lunghezza, eleganza e persistenza gustativa.

Premi all'Annata

Wine Advocate 98/100 Wine Enthusiast 97/100 Vinous 97/100 James Suckling 96/100