



## 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 ribattezzato 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**