



Clima

La 2017 sarà ricordata come un'annata inconsueta nel suo decorso. L'inverno, caratterizzato solo nel mese di gennaio da un clima tendenzialmente freddo, è proseguito con temperature miti favorendo l'anticipo del germogliamento della vite. L'improvviso ritorno di freddo di fine aprile ha generato un lieve calo della produzione. A partire da maggio fino a tutto agosto il Chianti Classico è stato interessato da un clima generalmente caldo e asciutto, con temperature giornaliere spesso superiori ai 30 °C. Le precipitazioni del mese di settembre hanno riequilibrato in parte lo stress estivo, consentendo di raggiungere una buona maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta dal 20 settembre al 6 ottobre.

Vinificazione

L'andamento climatico della vendemmia 2017 ha richiesto un'elevata 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 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. Tignanello viene prodotto solo nelle annate migliori; non è stato mai invariata. Tignanello viene prodotto nel 1976, 1984, 1992 e 2002.



Note Degustative

Di colore rosso rubino intenso, Tignanello 2017 colpisce al naso per la sua complessità. Note di frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alternano a delicati sentori speziati di chiodo di garofano e liquirizia; dolci sensazioni balsamiche di menta e cioccolato completano il complesso bouquet. Al palato è ricco, avvolgente e vibrante con tannini morbidi e vellutati. Lungo il finale è persistente il retrogusto, dove ritornano le note percepite al naso.

Premi all'Annata

Wine Enthusiast 97/100 **Wine Advocate** 96/100 **James Suckling** 96/100