Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Clima

L'andamento climatico del 2015 è stato estremamente regolare ed ha rispettato nelle stagioni il comportamento tipico del territorio del Chianti Classico. L'inverno freddo e relativamente asciutto ha preceduto una primavera caratterizzata da un clima umido nei mesi di marzo ed aprile ed asciutto in quelli di maggio e giugno; in questo periodo le temperature sono state regolari, garantendo il perfetto sviluppo vegetativo ed un'ottima fase di fioritura ed allegagione delle uve. L'estate è stata calda, con un picco nel mese di luglio, con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno garantito l'accrescimento dei grappoli senza particolari condizioni di stress. Il mese di agosto, anch'esso caldo, è stato caratterizzato da alcune precipitazioni che hanno favorito l'ottimale avvio della maturazione. La raccolta è avvenuta tra la seconda metà di settembre e l'inizio di ottobre, mesi contraddistinti da un clima asciutto e ventilato.

Vinificazione

La vendemmia 2015, regolare nel suo decorso, sarà ricordata per la raccolta di uve completamente sane e mature, grazie a condizioni climatiche molto favorevoli durante tutta la stagione. Ciò nonostante l'attenzione è stata molto elevata, sia in vigneto durante le operazioni vendemmiali, sia in cantina all'arrivo delle uve, dove la cernita e le prime lavorazioni hanno rappresentato un valore aggiunto per l'ottimizzazione della qualità. Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore ed alla gestione dei tannini volta alla dolcezza e all'eleganza. La svinatura è avvenuta solo dopo attente e giornaliere degustazioni. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando la finezza e la complessità degli aromi. É così iniziato il processo di invecchiamento che è durato circa 14-16 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di secondo passaggio. I diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, sono stati elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento. Il vino, prodotto prevalentemente con uve di Sangiovese ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ha affinato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

Dati Storici

Tignanello è prodotto esclusivamente dall' esso Tenuta Tignanello su un terreno di 57 ettari esposto a sud-ovest, di origine c l'altezza tra i 350 e i 400 metri s.l.m.. È stato il primo Sangiovese ad essere affina moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il Cabernet, e tra i prim uve bianche. Tignanello, in origine "Chianti Classico Riserva vigneto Tignar a volta da un unico vigneto con l'annata 1970, quando conteneva il 20% di Canai a, ed era affinato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1971 è diventato vi amato 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

Tignanello 2015 si presenta di un colore rosso rubino molto intenso. Al naso le note di frutta rossa ben matura, ribes nero e mora, sono in armonia con i sentori di cioccolato e liquirizia. Al palato è ricco, avvolgente e vibrante, con tannini setosi e vivi che donano al vino grande complessità e lunghezza sul finale.

Premi all'Annata

James Suckling 98/100 **Vinous** 98/100 **Wine Spectator** 97/100 **Wine Advocate** 96/100