



TIGNANELLO ANTINORI

Tignanello è prodotto esclusivamente dall'omonimo vigneto che si trova 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. presso la Tenuta di Tignanello. E' 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 ed è stato chiamato Tignanello e con l'annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta la stessa di quella attuale. Tignanello viene prodotto soltanto nelle annate migliori; non è stato prodotto nel 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 2002. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, Tignanello al naso si presenta con grande intensità di frutta rossa che ben si fondono con le gradevoli note di vaniglia, cacao e cuoio, derivanti da un ottimo dosaggio ed una buona amalgama del legno; importanti sono anche le note speziate e balsamiche che donano complessità aromatica. Al palato il vino è avvolgente con tannini soffici, nel rispetto della nervosità che deriva dalle uve di Sangiovese. Ottimo l'equilibrio acido-tannico e finale di grande persistenza gustativa.

