



ACQUISTATO IL

Tignanello Toscana IGT

2021

Un calice di storia



Svinando

La Vigna

- Terreno** Calcareo con elementi tufacei e elevata dotazione in scheletro, prevalentemente alberese
- Esposizione** Sud - Ovest, da 350 a 400m s.l.m.
- Allevamento** Cordone Speronato
- Densità imp.** 5300 piante per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Rosso fermo secco IGT
- Provenienza** Toscana
- Uve** 80% Sangiovese, 5% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 10 anni da oggi

Abbinamento Piatti a base di carne

Vinificazione Delicati interventi di defogliatura e diradamento nel vigneto, cui ha fatto seguito un'accurata selezione manuale delle uve, hanno garantito la vinificazione di uve di buona qualità e identità varietale. Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione dei tannini volta alla dolcezza ed eleganza. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando la finezza e la piacevolezza degli aromi. E così iniziato il processo di invecchiamento che è durato circa 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese, in parte nuovi ed in parte di primo passaggio. I diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, si sono elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni

colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso è complesso: note di susina matura, mora e scorza d'arancia candita si alternano a piacevoli sensazioni di cioccolato fondente, caramello e liquirizia; dolci sfumature di tabacco completano il bouquet. Al palato è ricco, aggraziato, intenso, e contraddistinto da tannini dolci e vibranti che precedono un finale lungo e persistente.

Il millesimo 2021 nel Chianti Classico sarà ricordato per la stagione lunga e paziente: un'annata capace di donare potenza e grazia. Tignanello 2021 si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso è complesso: note di susina matura, mora e scorza d'arancia candita si alternano a piacevoli sensazioni di cioccolato fondente, caramello e liquirizia; dolci sfumature di tabacco completano il bouquet. Al palato è ricco, aggraziato, intenso, e contraddistinto da tannini dolci e vibranti che precedono un finale lungo e persistente.

Il marchio più blasonato del vino con una storia che dura da più di 600 anni: Antinori è questo e molto altro ancora! Basti pensare alle tenute: a quelle storiche di Toscana e Umbria si sono uniti investimenti in altre zone vocate per la produzione di vini di qualità, anche all'estero. Un nome che da sempre ha saputo innovare, delineando quelle che sono oggi le linee guida di produzione di tante altre realtà e diventando così precursore di uno stile che oggi ci rappresenta nel mondo.