

# Tignanello

Toscana IGT 2013

**Marchesi Antinori**

---

Per ottenere il Tignanello Toscana Igt dei Marchesi Antinori del 2011 la stagione calda ed asciutta ha imposto una accuratissima selezione in tutti i momenti salienti del periodo vendemmiale; alla raccolta in vigneto è stato infatti fondamentale selezionare i grappoli, ponendo particolare attenzione all'esposizione e all'integrità degli acini. La vendemmia, esclusivamente condotta a mano, ha tenuto conto delle varietà, ma anche dell'esposizione e della diversa altitudine delle varie parcelle del vigneto di Tignanello; queste infatti sono state raccolte l'una separata dalle altre, in modo da poter condurre le fermentazioni in funzione delle peculiarità e delle diverse espressioni legate al terroir.

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.

---

## CARATTERISTICHE

**Tip** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Toscana

**Denominazione** IGT

**Annata** 2013

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** San Casciano Val di Pesa

**Vitigno** Sangiovese 80% ;Cabernet Sauvignon 15% ;Cabernet Franc 5%

**Gradazione** 13.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Gusto** Al gusto, seppur ancora giovane, il vino ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, saporito e caratterizzato da una dolce persistenza.

**Profumo** Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con

progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e  
menta

**Abbinamenti** Antipasti di salumi, secondi piatti di carni rosse  
grigliate, arrosto e brasate, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18° C

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli  
;Vitæ AIS 4 Viti ;Wine Spectator 94 ;Robert Parker 96  
;James Suckling 97 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle

#### DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest

**Altitudine** 350-400 m

**Epoca vendemmia** Fine settembre inizio ottobre

**Tipo raccolta** 00:00:00

**Vinificazione** Uve diraslate e portate sui tavoli di selezione  
manuale. Durante la fermentazione e la macerazione,  
nei serbatoi troncoconici, i mosti si sono trasformati  
lentamente in vino, con attenzione estrema alla  
freschezza dei profumi, all'estrazione del colore, alla  
gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza

**Maturazione** Fermentazione malolattica che, in barriques, esalta la  
finezza e la piacevolezza del vino

**Affinamento** 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese.  
Durante questo periodo i diversi lotti, vinificati  
separatamente in base alla varietà e alle variabili  
viticole, si elevano in legno, per poi essere assemblati  
pochi mesi prima dell'imbottigliamento