



Tignanello 1985 Antinori

Vitigni:	Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Tenuta Tignanello, nel cuore del Chianti Classico
Tipologia:	Rosso IGT
Nome vino:	Toscana IGT
Annata:	1985
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Sangiovese
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Cabernet Franc

La produzione del **Tignanello** è iniziata con il millesimo 1971 con l'ausilio del grande enologo Giacomo Tachis che ha seguito le vendemmie del Tignanello fino al 1992 (non prodotto per le condizioni climatiche non favorevoli). Quindi questo 1985 è una delle rarissime bottiglie in commercio del Tignanello ancora "confezionato" da Tachis.

Dal 1993 la conduzione agronomica ed enologica fu affidata a Renzo Cotarella, tuttora asse portante della Antinori, secondo il quale la 1985 è stata una delle migliori annate degli anni Ottanta, anche grazie al particolare andamento climatico con temperature medie abbastanza alte e scarse piogge.

Un vino per il quale ancora si utilizzavano barrique di rovere di Slavonia (le francesi arrivarono con Cotarella dopo il 1993) con una maturazione che all'epoca arrivava anche a 24 mesi (che diventeranno 14-15 dopo il 1993).

Il **Tignanello 1985** è ancora oggi il millesimo che meglio tiene il tempo nelle batterie dei vini degli anni Ottanta, grazie alla notevole tempratura strutturale che lo caratterizzava già all'uscita.

Se ne apprezzano tuttora, fascino, pienezza ed equilibrio, con una eleganza raccontata dalla raffinatezza con cui propone la sua "gioviolate" terziarizzazione: tabacco, prugna, scatola di sigari, terriccio e radici, erbe amare e

chiodi di garofano. Sorso rispondente ed equilibrato, in cui l'evoluzione resta nobile nel porsi, rilanciando le sfumature olfattive in persistenza.

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.