



Tignanello 2013 Antinori

Vitigni:	Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.50%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Tenuta Tignanello, nel cuore del Chianti Classico
Tipologia:	Rosso IGT
Nome vino:	Toscana IGT
Annata:	2013
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Sangiovese
Vitigno:	Cabernet Sauvignon
Vitigno:	Cabernet Franc

Il **Tignanello** di Antinori è una etichetta storica del vino italiano e pluripremiata anche nell'annata 2013: Tre Bicchieri Gambero Rosso - 94/100 DoctorWine alias Daniele Cernilli - 96/100 The Wine Advocate - 95+/100 Antonio Galloni - 94/100 Wine Spectator - 97/100 James Suckling.

Per il racconto della storia dell'etichetta, dell'andamento stagionale e delle lavorazioni vi segnaliamo di seguito le informazioni ufficiali diramate dalla Antinori.

Tignanello è prodotto esclusivamente dall'omonimo vigneto che si trova presso Tenuta Tignanello su un terreno di 57 ettari esposto a sud-ovest, di origine calcarea con elementi tufacei, a un'altezza tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare. È stato il primo Sangiovese a essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc, 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 maturato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana, è stato chiamato 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.

Dopo un autunno e un inverno caratterizzati da temperature miti e piogge frequenti, la primavera del 2013 è iniziata con condizioni climatiche analoghe determinando un po' di ritardo nel germogliamento delle viti e delle successive fasi di fioritura e allegagione. I mesi di maggio e giugno sono stati leggermente più freschi rispetto alla media storica mentre luglio e agosto sono stati mesi asciutti e caldi, senza mai raggiungere eccessi termici. Climaticamente ideali sono stati il mese di settembre e la prima quindicina di ottobre, ovvero il periodo delle raccolte; oltre a temperature giornaliere ancora calde, si sono manifestate rilevanti escursioni termiche giorno-notte che hanno permesso alle varietà di completare al meglio la loro maturazione. Le operazioni di raccolta, in generale ritardo rispetto alle precedenti vendemmie, sono iniziate nella seconda metà di settembre, attorno al 25 con il Sangiovese seguito dal Cabernet Franc, vendemmiato anch'esso in ritardo, tra il 28 e il 30 settembre. Il Cabernet Sauvignon, infine, è stato raccolto tra il 5 e il 15 ottobre, con condizioni climatiche assolutamente ideali per la qualità delle uve.

L'andamento stagionale ha richiesto un'intensa e accurata selezione delle uve, sia in vigneto sia in cantina. Questa selezione accurata ha permesso di dare un valore aggiunto alle uve di Tignanello che, già di per sé uniche per la loro tipicità e la loro attitudine, hanno prodotto vini di grande carattere e struttura. Durante la fermentazione e la macerazione nei serbatoi troncoconici, i mosti sono stati vinificati con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, all'estrazione del colore e alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza. Una volta separate le bucce dal vino, è stata avviata la fermentazione malolattica in barriques, esaltando così la finezza e la piacevolezza degli aromi. È iniziato quindi il processo di maturazione che è durato all'incirca 12-14 mesi, in fusti di rovere francese e ungherese, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio; durante questo periodo i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, sono stati elevati in legno per poi essere assemblati pochi mesi prima dell'imbottigliamento.

Vi ritroverete nel calice un vino sempre complesso e avvolgente che si mostra con toni raffinati di confetture di more e ciliegie, balsamici di eucalipto e rosmarino, speziati e di sottobosco. Al sorso mostra una elegante espansione fruttata e balsamica con presa tannica che si scioglie nello sviluppo strutturato e persistente.

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.