



ACQUISTATO IL .....

Tignanello Toscana IGT

2023

## 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** Vino rosso fermo
- 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.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, Tignanello 2022 colpisce al naso per le note di ciliegia, amarena matura e chicchi di melograno che, unite a delicati sentori di violetta, accompagnano verso sensazioni balsamiche fresche; completano il bouquet eleganti cenni di vaniglia e zucchero filato. Al palato tannini dolci e saporiti donano dinamicità alla beva, in un alternarsi di densità e freschezza che termina in un lungo finale, richiamando le note percepite al naso.

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.