ACQUISTATO IL .....

Tignanello Toscana IGT 2023

Un calice di storia



La Vigna

Terreno	Calcarea 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	14.5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di carne

Vinificazione L’andamento climatico dellavendemmia harichiesto, come di consueto, moltaattenzione siain vigneto durante le operazioni di raccolta, siain cantinaall’arrivo delle uve, dove la cernita e le prime lavorazioni sono state fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. Durante il processo di fermentazione in serbatoi troncoconici, i mosti sono stati macerati con grande attenzione al mantenimento dei profumi,all’estrazione del colore e alla gestione della dolcezza ed eleganza dei tannini. Lasvinatura è avvenutasolo dopo attente e giornaliere degustazioni. Unavoltaseparate le bucce dalvino, è stataavviatalafermentazione malolatticain barrique, per esaltare lafinezza e la complessità degliaromi. Il processo diaffinamento è avvenuto in fusti di rovere francese e in piccolissima parte ungherese, in gran parte nuovi, per un periodo complessivo di 13 mesi; dopo un primo affinamento in lotti separati, questi sono statiassemblati per completare

l’evoluzione in legno. Ilvino, prodotto prevalentemente con uve di Sangiovese e una piccola parte di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, haaffinato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato.

Sensazioni

Di colore rosso rubino intenso, Tignanello 2023 colpisce al naso per le note di ciliegia matura, melograno e arancia che sialternano a delicati sentori di carcadé e violetta. L’ampio bouquet continuasu toni speziati dolci di cacao e grafite, chiudendo con delicatiaccenni di pepe bianco e mirtilli rossi. Al palato l'ingresso verticale si sviluppain un centro boccasuccoso,avvolgente e caratterizzato datannini dolci e setosi. Sapido e lungo il finale, contraddistinto da note diaranciasanguinella e nocciolatostata

Di colore rosso rubino intenso, Tignanello 2023 colpisce al naso per le note di ciliegia matura, melograno e arancia che sialternano a delicati sentori di carcadé e violetta. L'ampio bouquet continuasu toni speziati dolci di cacao e grafite, chiudendo con delicatiaccenni di pepe bianco e mirtilli rossi. Al palato l'ingresso verticale si sviluppain un centro boccasuccoso,avvolgente e caratterizzato datannini dolci e setosi. Sapido e lungo il finale, contraddistinto da note diaranciasanguinella e nocciolatostata

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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821