



ACQUISTATO IL

Tignanello Toscana IGT

2022

Un calice di storia



Svinando

Il Tignanello è un vino che nasce dalla storia. Un vino che nasce dalla storia della Toscana, dal suo terrore e dai suoi antenati. Un vino che nasce dalla storia dell'antico castello di Montalcino, da cui prende il nome. Un vino che nasce dalla storia della famiglia Antinori, che lo ha creato nel 1970 con l'intento di creare un vino che rappresentasse la storia e la cultura del Chianti. Un vino che nasce dalla storia della vigna di Tignanello, una vigna che ha sempre dato i frutti più nobili. Un vino che nasce dalla storia della terra, della natura e della vita. Un vino che nasce dalla storia di Montalcino, il borgo nato sui massicciamente rocciosi monti del Chianti.

Tignanello è un progetto che nasce dal rispetto dell'ambiente e della natura che ha sede in Toscana. Un progetto che nasce dall'amore per il territorio, per la storia e per la tradizione. Il vino di Tignanello è un vino che nasce dalla storia, che nasce dalla tradizione, che nasce dalla natura. Tignanello è un vino che racconta la storia della Toscana, la storia del Chianti, la storia della natura. Tignanello è un vino che nasce dalla storia, che nasce dalla tradizione, che nasce dalla natura. Tignanello è un vino che nasce dalla storia, che nasce dalla tradizione, che nasce dalla natura.

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% 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 divaniglia 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821