ACQUISTATO IL .....

"Marchese Antinori" Chianti Classico DOCG Riserva 2023 2023



Più che Tuscan… Supertuscan

Precursore dei grandi rossi toscani, i Supertuscan, nati dal matrimonio tra vitigni autoctoni e internazionali, il Tignanello è uno di quei grandi vini che ha fatto la storia dell'enologia italiana. L'idea era quella di applicare in Toscana le tecniche enologiche sperimentate con successo in Francia, in particolare nella zona di Bordeaux. Quindi: rese bassissime per aumentare la concentrazione, uso di barrique da 225 litri e assemblaggi tra diverse varietà per raggiungere la perfezione stilistica. Tignanello nasce dai rinomati vigneti della Tenuta situata tra le valli della Greve e di Pesa, nel cuore del Chianti Classico. Nel bicchiere dà bella nostra di sé grazie a un colore intenso, rosso rubino. Al naso note complesse che vanno dal tabacco ai frutti rossi, con una punta di balsamico e di cuoio. In bocca è la rappresentazione stessa dell'eleganza, grazie a tannini fini e nobili e al suo incredibile equilibrio. Lungo, per non dire infinito, il suo finale è capace di prolungare per una serata intera il piacere di aver bevuto. Prodotto solo nelle annate migliori è un vino estremamente longevo. Da comprare oggi e poi dimenticare in cantina in attesa di una grande occasione.

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vitivinicola da più di seicento anni. Da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Da allora addirittura 26 generazioni della famiglia hanno guidato le sorti del gruppo che oggi è uno dei più conosciuti, e amati, a livello planetario. A capo della società è oggi il Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Alle storiche tenute toscane e umbre della famiglia, se ne sono aggiunte, con il tempo, diverse altre. Ovunque lo scopo della famiglia Antinori è quello di valorizzare al massimo il "terroir" locale, cercando di produrre vini affascinanti e memorabili. Non si possono dimenticare in questa ottica i grandi Supertuscan di famiglia, "Solaia" e "Tignanello", o i Chianti Classico che rappresentano un punto di riferimento qualitativo per tutti gli appassionati.

La Vigna

Terreno	ND
Esposizione	Sud-Ovest, 250-300 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese ed altre varietà complementari
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	ND
Abbinamento	ND

Vinificazione All’arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica, decorsa in una settimana circa. La macerazione è stata gestita con rimontaggi e délestage molto delicati in modo da garantire un’estrazione intensa ma allo stesso tempo preservando eleganza e dolcezza dei tannini. Al termine della fermentazione malolattica, decorsa in maniera spontanea entro la fine dell’anno, il vino assemblato ha proseguito il periodo di affinamento in barrique di rovere francese ed ungherese per circa un anno. Il Marchese Antinori è stato quindi imbottigliato ed ha affinato in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Sensazioni Il Marchese Antinori Chianti Classico Riserva si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutta rossa matura si uniscono a piacevoli sentori di vaniglia e spezie. Al palato è avvolgente, equilibrato, ma anche vivace e profondo con tannini morbidi e setosi. Un vino di carattere, con un’ottima identità territoriale, caratterizzato da un finale lungo e persistente.

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