



# Antinori - Tignanello

## Toscana IGT

Uvaggio: 80% Sangiovese, 5 % Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Tignanello è prodotto esclusivamente dall'omonimo vigneto che si trova su un terreno di 57 ettari esposto a sud-ovest, di origine calcarea con elementi tufacei, ad un'altezza tra i 350 e i 400 metri s.l.m. presso la Tenuta di Tignanello. E' stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il Cabernet, 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 affinato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana ed è stato chiamato Tignanello e con l'annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta la stessa di quella attuale. Tignanello viene prodotto soltanto nelle annate migliori; non è stato prodotto nel 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 2002.

Tignanello ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e menta. Al gusto, seppur ancora giovane, il vino ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.

