



## Tignanello 2022

CHF 145.00 | 10 cl = CHF 19.33

Rouge rubis saturé. Au nez, une couverture aromatique dense, du bois de cèdre, des épices chaudes et des herbes, associés à des composants de bois doux et de fruits noirs. En bouche, une attaque puissante et énergique, mais néanmoins souple. Une acidité juteuse, des tanins structurants de qualité supérieure. Un fruit compact et une touche de cuir s'ajoutent aux arômes du nez. La finale est équilibrée et d'une longue persistance aromatique.

Producteur	Marchesi Antinori
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2042
Cépages	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322280
Accord mets et vins	Pâtes, Légumes, Plats mijotés, Bœuf, Grillades
Avis	Antonio Galloni (Vinous) 95/100



### Vinification

Les vendanges manuelles sont réalisées séparément pour chaque cépage. Le cabernet franc est récolté en premier, suivi un peu plus tard du sangiovese et, enfin, du cabernet sauvignon. Après un éraflage et un pressurage délicat des raisins, le moût fermenté en cuves en bois de 50 litres. Vient ensuite la fermentation malolactique en barriques françaises neuves. L'élevage des jeunes vins, lui aussi distinct pour chaque cépage, est réalisé en barriques françaises et hongroises pendant 6 à 24 mois. Une partie des barriques est neuve, tandis que l'autre a déjà été utilisée une fois. Après l'assemblage, le jeune Tignanello repose et s'affine encore plusieurs mois avant d'être mis en bouteille.

### Histoire





Le marquis Piero Antinori lance le premier Tignanello sur le marché en 1971. En assemblant du sangiovese à des cépages internationaux et en élevant le vin en barriques, il crée le premier «supertoscan». Un nectar puissant aux arômes généreux. Super, littéralement.

