



Tignanello 2022

Colore rosso rubino carico. Al naso una fitta coltre aromatiche, legno di cedro, spezie calde ed erbe aromatiche, abbinate a componenti di liquirizia e frutta nera. Al palato l'attacco è potente ed energico, ma comunque morbido. Acidità succosa, tannini strutturanti di ottima qualità. Ai sapori del naso si aggiungono frutta compatta e un tocco di cuoio. Il finale è equilibrato e di lunga persistenza aromatica.

Produttore	Marchesi Antinori
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2042
Vitigni	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322280
Adatto a	Pasta, Verdure, Brasati, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	Antonio Galloni (Vinous) 95/100



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano e separate per varietà. Il Cabernet Franc è stato raccolto per primo, il Sangiovese poco dopo e il Cabernet Sauvignon alla fine. Dopo una delicata diraspatura e pressatura delle uve, il mosto fermenta in tini di legno da 50 ettolitri, a cui segue la fermentazione malolattica in barrique francesi nuove. La maturazione dei vini giovani, sempre separati per vitigno, avviene per 6-24 mesi in barrique francesi e ungheresi, in parte nuove, in parte usate una volta. Dopo l'assemblaggio delle partite, il giovane Tignanello riposa ed è ulteriormente affinato per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Storia





Nel 1971, il Marchese Piero Antinori lanciò sul mercato il primo Tignanello: assemblando il Sangiovese con vitigni internazionali e affinando il vino in barrique, creò il primo «Supertuscan». Un vino potente dagli aromi generosi, una vera pietra miliare.

