



Tignanello IGT Rosso Toscana 2022

Antinori

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Antinori Firenze
Classification	IGT
Expansion	12 mois en barrique
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 18 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Cabernet Franc 5 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Sangiovese 80 %
Numéro d'article	15508821

Commentaires

Le Tignanello est produit exclusivement à partir de raisins provenant du vignoble du même nom qui, chez Tenuta Tignanello, couvre une superficie de 47 hectares de vignes exposées au sud-ouest, à des cotes comprises entre 350 et 400 mètres. Les sols sont calcaires avec des éclats de tuf. Il a été le premier sangiovese élevé en barriques, le premier vin rouge moderne en assemblage avec des variétés non traditionnelles comme le cabernet et l'un des premiers vins rouges du Chianti sans utilisation de cépages blancs.

Recommandation culinaire

Plats de viande et de gibier et bon fromage. Mais il peut aussi être dégusté comme vin de méditation.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis très intense aux reflets violets. Un vin qui impressionne immédiatement par l'expression aromatique et harmonieuse de son élégant caractère Chianti. Le bouquet parfumé se déploie avec une excellente intensité et une douce élégance sur des notes de vanille, de cacao et de pain grillé sucré, des notes de réglisse, de violette et de cerise à la liqueur. La saveur et la fraîcheur soulignent un arrière-goût d'une longueur impressionnante et d'une délicatesse flatteuse.