



Tignanello IGT Rosso Toscana 2022

Antinori

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Antinori Firenze
Classificazione	IGT
Maturazione	Barrique 12 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Cabernet Franc 5 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Sangiovese 80 %
Articolo n.	15508821

Annotazioni

Il Tignanello è prodotto esclusivamente da uve coltivate nell'omonimo vigneto, che nella Tenuta Tignanello si estende su una superficie di 47 ettari vitati in esposizione sud-occidentale ad un'altitudine compresa tra i 350 e i 400 metri. I terreni sono calcarei con fini tufacei. È stato il primo Sangiovese a essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno a essere assemblato con varietà non tradizionali come il Cabernet e uno dei primi vini rossi del Chianti senza l'utilizzo di varietà a bacca bianca.

Abbinamenti

Piatti di carne e selvaggina e ottimi formaggi. Ma può essere gustato anche come vino da meditazione.

Note di degustazione

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Un vino che colpisce immediatamente per l'espressione aromatica e armoniosa del suo elegante carattere

chiantigiano. Il bouquet olfattivo si dispiega con ottima intensità e morbida eleganza su sentori di vaniglia, cacao e pane tostato dolce, note di liquirizia, viola e ciliegie sotto spirito. Sapidità e freschezza sottolineano un retrogusto di impressionante lunghezza e lusinghiera delicatezza.