



Tignanello IGT Rosso Toscana 2022

Antinori

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Antinori Firenze
Klassifizierung	IGT
Ausbau	12 Monate Barrique
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Genussphase	bis 18 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Cabernet Franc 5 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Sangiovese 80 %
Artikel-Nr	15508821

Bemerkungen

Tignanello wird ausschliesslich aus Trauben des gleichnamigen Weinbergs erzeugt, der bei der Tenuta Tignanello in Quoten zwischen 350 und 400 m eine Rebfläche von 47 ha in Südwest-Lage umfasst. Die Böden sind kalkhaltig mit Tuffeinsprengeln. Er war der erste in Barriques ausgebaute Sangiovese, der erste moderne Rotwein in Assemblage mit nichttraditionellen Varietäten wie z.B. Cabernet und einer der ersten Rotweine im Chianti ohne Nutzung weisser Rebsorten.

Passt zu

Fleisch- und Wildgerichten und gutem Käse. Er kann aber auch hervorragend als Meditationswein genossen werden.

Degustationsnotizen

In der Farbe von sehr intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein Wein, der schon im ersten Moment durch den aromatischen harmonischen Ausdruck seines eleganten Chianti-Charakters überzeugt. Das Duftbouquet entfaltet in hervorragender Intensität und weicher Eleganz über Anklänge an Vanille, Kakao und Süsstoast Noten von Lakritz, Veilchen und Likörkirschen. Schmackhaftigkeit und

Frische betonen einen Nachgeschmack von beeindruckender Länge und schmeichelnder Feinheit.