



2022 Tignanello

Toscana IGT, Marchesi Antinori

Una pietra miliare nella storia del vino

Descrizione del vino:

Oggi il Tignanello è considerato il padre illustre dei Super Tuscan e si colloca tra i più grandi vini del mondo. È stato il primo Sangiovese invecchiato in botte e il primo vino rosso moderno ad essere assemblato con vitigni non tradizionali (tra cui il Cabernet).

Nota di degustazione:

Il Tignanello 2017 ha un colore rubino intenso. Al naso colpisce per la sua complessità. Frutti rossi maturi, ciliegie sotto spirito, Amarena, lamponi e prugne si uniscono a delicate note di chiodi di garofano e liquirizia; delicati sentori di menta e cioccolato completano il complesso bouquet. Il palato è opulento e vibrante, con tannini morbidi e vellutati. Le note del naso si protraggono fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Antinori

Valutazioni:

Score 19.5/20

Vinificazione:

16 Mesi in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Varietà d'uva:

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0455322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tignanello

Toscana IGT
Marchesi Antinori

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.