

DRINKS.

Tenuta Tignanello Marchese Antinori Chianti Classico DOCG, Riserva 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70419021
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Chianti (Toscane)
Embouteilleur	Marchesi Antinori S.p.A, via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino, 50026 San Casciano val di Pesa, Firenze, Italia
Marque	Tignanello
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Les notes de fruits rouges et noirs (cerises, framboises, prunes, mûres, ...) sont rejointes par des notes de bois de chêne grillé, de vanille, de tabac, de cuir, de chocolat, de terre, de tomates, de poivre, de réglisse, de violettes et de lavande. Corps moyen avec des tannins bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Sangiovese et de cépages complémentaires
Etiquette	graphique, classique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges

Description

La Tenuta Tignanello comprend 130 hectares de vignobles dans la région viticole du Chianti Classico. Les collines douces sont dominées par des sols marneux d'origine marine, riches en calcaire et en ardoise, car il y a plusieurs millions d'années, toute la zone méditerranéenne était encore submergée. Associées à un ensoleillement fiable et à des différences de température marquées entre le jour et la nuit, les caractéristiques du terroir procurent aux raisins un caractère distinctif. Dans les vignobles de Tenuta Tignanello, la famille Antinori a très tôt introduit de nouvelles techniques concernant la densité de la vigne, la taille et la sélection des raisins, afin d'obtenir des baies plus concentrées et aux tanins plus doux. Le domaine historique a été acheté au milieu du XIXe siècle. Depuis 2011, le Chianti Classico de Marchese Antinori est produit à partir des raisins de la Tenuta Tignanello. Le vin se compose principalement de Sangiovese avec une petite proportion de cépages complémentaires - selon les règlements du DOCG, un Chianti Classico doit se composer d'au moins 80% de la variété de raisin autochtone Sangiovese. Les raisins du millésime 2021 ont été récoltés à partir de la mi-septembre, égrappés et légèrement foulés. Après une semaine de fermentation alcoolique, la macération des peaux de raisin et la fermentation malolactique ont, quant à elles, été suivies d'un an environ de vieillissement dans des barriques en chêne français et hongrois. Le vin a encore passé 12 mois supplémentaires en bouteille.