Antinori

Élaboré par la légendaire famille Antinori, ce Chianti Classico Riserva 2022 marie la pureté du Sangiovese à l'âme toscane dans un vin d'élégance et de profondeur.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

Tenuta Tignanello 'Marchese Antinori' Chianti Classico Riserva 2022

Toscane, Italie

Région et vignobles

Le Chianti Classico, niché entre Florence et Sienne, est la plus ancienne appellation viticole de Toscane. Les vignes du domaine Tignanello bénéficient d'un terroir riche en **galestro** (schiste argileux) et en **alberese** (calcaire marneux), qui confère au Sangiovese tension et élégance. L'année 2022, marquée par un climat chaud et sec, a offert des conditions de maturité optimales.

Les pluies d'août et les amplitudes thermiques de fin d'été ont permis une **maturation lente et homogène**, favorisant une belle complexité aromatique. Les vendanges ont débuté fin septembre avec le Sangiovese et se sont achevées mi-octobre avec les cépages complémentaires. Le résultat : une matière première saine et parfaitement équilibrée.

Vinification

Les raisins, **égrappés et foulés délicatement**, ont fermenté dans des cuves inox à température contrôlée (28-30 °C). La macération pelliculaire a duré **10 à 14 jours**, avec remontages doux pour préserver l'expression aromatique et affiner les tanins.

La fermentation malolactique du Sangiovese s'est déroulée en cuves inox, tandis que d'autres cépages ont été élevés en **barriques de deuxième et troisième usage**. L'assemblage final a été affiné dans une majorité de **grands fûts de chêne**, complétés par un faible pourcentage de barriques. L'élevage s'est prolongé jusqu'au printemps 2024, et l'embouteillage a débuté en juillet.

Tasting Notes

- **Couleur** : Rouge rubis éclatant aux reflets grenat subtils.
- **Nez** : Nez séduisant mêlant **mûre, confiture de nèfle et gelée de framboise**, enrichi de notes élégantes de **tabac blond, réglisse douce, écorce de citron confit et cacao**.
- **Bouche** : Tanins **soyeux et sapides**, bouche ample et enveloppante, prolongée par une **finale verticale et raffinée**, marquée par des nuances florales de **pétale de rose et de thé noir**.

Alcool :13,50 %

Composition: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Tenuta Tignanello 'Marchese Antinori' Chianti Classico

Le saviez-vous ?

Le nom « **Marchese Antinori** » rend hommage à la **cuvée historique Villa Antinori**, produite pour la première fois en 1928. Avec l'inauguration de la cave Antinori nel Chianti Classico en 2012, la famille a réinterprété ce classique toscan sous une forme plus ambitieuse, en exploitant les terroirs d'altitude autour du domaine Tignanello pour offrir **structure, élégance et modernité**.

Accords mets et vins

- **Bistecca alla fiorentina** : La richesse de la viande grillée sublime la structure du vin.
- **Pappardelle au ragù de sanglier** : L'acidité du Sangiovese équilibre la profondeur du plat et magnifie la viande giboyeuse.
- **Pecorino toscan affiné** : Le sel et la texture du fromage répondent à la fraîcheur et aux tanins du vin.
- **Risotto aux cèpes** : L'accord terreux met en valeur les notes épicées et la profondeur aromatique du vin.

Wine Spectator (WS) : 95 Points (2021)

This ripe style is fresh and harmonious, delivering plum, cherry and boysenberry fruit, with accents of earth, iron and eucalyptus. Supple in texture, with a beautifully integrated structure and long, complex aftertaste. Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot. Best from 2026 through 2043.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

This is one of the big surprises of this tasting and ultimately represents one of the best buys in the entire extended Marchesi Antinori portfolio. The 2021 Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello Marchese Antinori shares the DNA of Tignanello. It is Sangiovese kissed with small parts of Cabernet Sauvignon and Merlot. Of course, the wine is more accessible and open compared to Tignanello, and spiritually, this wine is a Chianti Classico. By that I mean that the elegant minerality of these soils and the sunny flavors of its environs are the determining characteristics. You get wildflower, iris, tart fruit and plum. The wine's enhanced mineral character, with dusty white rock, is what adds lasting complexity and depth.Rating: 94+

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2020)

A burst of red Sangiovese fruit opens first, followed by hints of blood orange, cinnamon, spice, dried flowers and mocha develop later. The Tignanello is wonderfully sleek and racy, with fine tannins that lie below a core of bright, sculpted fruit. The balance here is just sublime. I can't wait to revisit the 2020 with age.