

Antinori

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva est une expression raffinée de l'histoire viticole de la Toscane, alliant l'élégance du Sangiovese à des cépages complémentaires pour créer un vin empreint de profondeur et de tradition.



Alcool : 13,50 %

Composition: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Tenuta Tignanello 'Marchese Antinori' Chianti Classico Riserva 2021

Toscane, Italie

Région et vignobles

Produit au cœur de la région **Chianti Classico DOCG**, ce vin provient du célèbre domaine **Tenuta Tignanello**, qui incarne la riche histoire et l'innovation de la viticulture toscane. Le terroir unique de la région, composé de **sols riches en calcaire** et bénéficiant d'une altitude optimale, favorise la croissance du **Sangiovese** et d'autres cépages traditionnels. Les pentes exposées au sud assurent une maturation constante sous le soleil toscan.

Le millésime **2021** a offert des conditions de croissance presque parfaites. Après un hiver doux et des pluies printanières adéquates, l'été a apporté un climat sec et chaud, ponctué par des pluies rafraîchissantes à la fin août. Ces conditions ont favorisé une excellente santé des vignes et une maturation équilibrée. Les mois de septembre et octobre, avec leurs journées ensoleillées et leurs nuits fraîches, ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale. Les vendanges ont eu lieu entre la fin septembre et la mi-octobre, garantissant des fruits de haute qualité.

Vinification

Le **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva** est principalement élaboré à partir de **Sangiovese**, complété par de petites quantités d'autres cépages traditionnels. Les raisins récoltés ont été soigneusement **égrappés et foulés**, avant de fermenter dans des **cuves en acier inoxydable** à une température contrôlée de **28-30°C (82-86°F)**. Une **maceration sur les peaux** de **10 à 14 jours** a permis une extraction douce des arômes, des tanins et de la structure.

Après la fermentation, le **Sangiovese** a effectué une **fermentation malolactique** en acier inoxydable, tandis que les autres cépages ont été transférés dans des **barriques de deuxième et troisième remplissage**. Le vin a vieilli dans une combinaison de **grands fûts de chêne** et de **barriques** jusqu'au **printemps 2023**, assurant une intégration harmonieuse des saveurs. L'embouteillage a commencé en **juillet 2023**, produisant une Riserva qui équilibre tradition et élégance.



Tenuta Tignanello 'Marchese Antinori' Chianti Classico

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis éclatant.
- **Nez** : Bouquet de grenades fraîches, cerises et écorces d'orange, rehaussé de touches épicées de gingembre, de lavande et de pétales de rose, avec des nuances balsamiques de musc blanc.
- **Bouche** : Savoureuse et structurée, avec des tanins souples menant à une finale expansive marquée par des notes chaleureuses de cacao et une acidité vibrante.

Le saviez-vous ?

Le **Marchese Antinori Chianti Classico Riserva** a été réimaginé pour honorer l'histoire séculaire de la famille Antinori en Toscane. Produit pour la première fois en **1928**, ce Riserva allie innovation et tradition, reflétant l'évolution de l'art de vinifier le Chianti.

Suggestions d'accords mets et vins

- **Pappardelle al Cinghiale (Ragoût de sanglier)** : Complète la structure robuste et les nuances terreuses du vin.
- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : Les tanins savoureux subliment les saveurs herbacées de l'agneau.
- **Pecorino Toscano affiné** : L'acidité vibrante du vin s'harmonise magnifiquement avec le profil noisetté et vif du fromage.
- **Risotto aux cèpes** : Les notes florales et balsamiques s'accordent avec la richesse umami du plat.

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+



Tenuta Tignanello 'Marchese Antinori' Chianti Classico



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.

