

Antinori

Tignanello 2022 est un Super Toscan emblématique : cerises mûres, violettes et fraîcheur balsamique s'allient à des tanins veloutés dans un vin de précision, de profondeur et d'élégance durable.

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2022

Toscane, Italie

Région et vignobles

Tignanello est produit exclusivement à partir du **vignoble Tignanello de 77 hectares**, situé au cœur du Chianti Classico. À **350-400 mètres d'altitude**, orienté sud-ouest, il bénéficie de journées chaudes et de nuits fraîches, favorisant une maturation lente et complète. Les sols riches en **calcaire, marnes et schistes** assurent un drainage optimal et confèrent au vin structure et minéralité.

Historiquement novateur, Tignanello fut le premier vin rouge moderne du Chianti Classico élevé en barriques, le premier à intégrer Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, et parmi les premiers à exclure les cépages blancs. Son premier millésime en 1970 a marqué une révolution dans la viticulture toscane, ouvrant la voie aux **Super Toscans**.

Vinification

Le millésime 2022 est élaboré principalement à partir de **Sangiovese complété par de faibles proportions de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc**. Les raisins, récoltés à la main, ont été égrappés et triés avant la fermentation en **cuves tronconiques**. La macération sur peaux a mis l'accent sur la pureté aromatique, l'extraction colorante et la finesse tannique.

Après décuvage, la **fermentation malolactique** s'est déroulée en barriques de chêne français, apportant rondeur et complexité aromatique. L'élevage a duré **13 mois en barriques neuves de chêne français et hongrois**, chaque lot étant vinifié séparément avant assemblage et retour en fût. Enfin, Tignanello 2022 a bénéficié de **12 mois supplémentaires en bouteille** avant commercialisation, assurant équilibre et intégration.

Alcool :13,50 %

Composition: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

Tignanello 2022

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge rubis intense aux reflets pourpres.
- **Nez :** Cerises rouges et noires, grenade, violettes et nuances balsamiques ; touches élégantes de vanille et de barbe à papa.
- **Bouche :** Ample et savoureuse, soutenue par des tanins souples mais puissants ; dense et fraîche, la finale longue et persistante rappelle les notes florales, fruitées et balsamiques du nez.

Le saviez-vous ?

Tignanello n'est produit que lors des **millésimes favorables** et a été absent en 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 et 2002. Depuis 1982, l'assemblage est resté inchangé — majoritairement Sangiovese, complété de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc — consacrant son rôle d'icône des vins toscans modernes.

Accords mets-vins

- **Bistecca alla Fiorentina :** la puissance tannique et le fruit mûr subliment la richesse de ce grand classique toscan.
- **Pappardelle au ragù de sanglier :** l'intensité fruitée et balsamique s'accorde à la profondeur des sauces de gibier.
- **Agneau rôti au romarin et à l'ail :** les notes herbacées rejoignent la fraîcheur aromatique du vin.
- **Pecorino toscano affiné :** l'umami et la texture du fromage équilibrent la richesse et la longueur du vin.

97 Robert Parker

Robert Parker (RP) : 97 Points (2022)

Rich and fruit-forward, the Marchesi Antinori 2022 Tignanello very much respects the vintage that tends to deliver more concentration and volume overall. It delivers extra fruit weight with a velvety, satiny feel over a generous mouthfeel. Tignanello offers blackcurrant and cherry, but there is a mineral note that keeps things focused. This is a beautiful expression of the vintage, with excellent work done to execute soft tannins, texture and length.

96 James Suckling

James Suckling (JS) : 96 Points (2022)

There's extraordinary energy in this wine. It displays a dark nose of black cherries, bramble fruit, violets, forest, licorice, bark, carob and leather. Density and tension dominate the full-bodied palate, with firm, velvety tannins. It's slightly austere in the finish at the moment, yet it's crunchy and full of potential.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Tignanello 2022

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2022)

The 2022 Tignanello is such an elegant, poised wine. Brisk acids cut through a core of red Sangiovese fruit. Crushed flowers, mint, cinnamon, rose petal and a kiss of French oak appear later, adding notable brightness. The 2022 is a decidedly mid-weight Tignanello, but all the elements are very nicely balanced throughout. Tignanello saw rain episodes at the end of the season, like most properties, but steep, well-draining hillsides were a clear advantage. The blend is 78% Sangiovese, 18% Cabernet Sauvignon and 4% Cabernet Franc, essentially the classic proportions here.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM