

Tignanello Toscana IGT 75cl

Finewine

VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



✓ Toode saadaval

171,21 €

Liitrihind: 228,28 €/L

Kogus kastis: 6

Minimaalne ostusumma: 171,21 €



Päritolumaa:
ITAALIA



Piirkond:
TOSCANA



Tootja:
MARCHESI ANTINORI S.R.L.



Maht:
75CL



EAN:
8001935124504



Alkoholisaldus:
14.0% vol



Tootegrupp:
VÄÄRTVEINID, VEIN



Alkoholi liik:
**KAITSTUD GEOGRAAFILISE
TÄHISEGA VEIN**



Värv:
PUNANE



Maitse:
KUIV



Stiil:
TÄIDLANE



Viinamari:
**SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET
FRANC**



Serveerimine:
15 - 18 °C



Kastis:
6 TK

Iseloomustus

Chianti Classico piirkonna ühest kuulsamast aiast nopitud marjad kannavad lihtsa Toscana IGT klassifikatsiooni – üks itaalia veinide paradokse, veini kvaliteet ei pruugi olla korrelatsioonis ametliku kvaliteedisüsteemiga.

Antinori Tignanello valmistatakse eksklusiivselt marjadest, mis kasvavad sama nime kandvas aias (57 hektarit). Pinnas on lubjakivirikas ja asub 350 – 400m kõrgusel merepinnast. See oli esimene Sangiovese, mida laagerdati väikestes tammevaatides, esimene kaasaegne punavein, milles kasutati mittetraditsioonilisi sorte nagu Cabernet Sauvignon ja Cabernet Franc ning üks esimesi punaseid veine Chianti piirkonnas, milles ei kasutatud valgeid viinamarju.

Esimest korda toodeti Tignanello aastal 1970. Veini toodetakse vaid soodsatel aastakäikudel ja nii on jäänud tootmata näiteks aastakäigud 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 ja 2002.

Tignanello on elegantne ja äärmiselt viimistletud vein, mis on valmistatud peamiselt Sangiovesest ja väiksemates osades sisaldab Cabernet Sauvignon'i ja Cabernet Franc'i. Vein on küpsenud prantsuse tammevaadis, väike osa ka ungari tammevaadis (valdavalt uued vaadid) 15 kuud. Järellaagerdumine pudelis 12 kuud. Tulemuseks on vein, milles on rohkelt erksaid marjaseid noote, küpseid ploome, murakaid, suhkrustatud apelsinikoori ja pinnase rustikaalsust. Sekundeerivad tume shokolaad, karamell ja lagrits. Aroomi lõpetavad magusad vihjed tubakale. Maitse on rikkalik, kompaktnen, voolujooneline ja seda iseloomustavad nõtked erksad tanniinid. Maitse muutub sametisemaks pärast 5-6 aastat keldris küpsemist. Investeerimisvein, mille väärtus ajas kasvab. Sisaldab sulfiteid.

Tarbimissoovitus

Jõulised liharoad ulukilihist, küpsed juustud.



Grill



Küpsed
juustud



Loomaliha



Ulukiliha

Lisainfo

Antinori on suurim veiniaedade omanik Euroopas, rohkem kui 2000 hektari ulatuses istandustega riigi kõige olulisemates veinipiirkondades, peamiselt Toskaanas ja Umbrias. Ent Antinoride tegutsemisareaal ei piirdu üksnes oma kodumaaga – soovides olla uuendusmeelsed ja mitmekesisendada oma veiniportfelli, valmistavad nad veini ka piiri taga. Antinori veiniaedu võib leida isegi Uuest Maailmast, näiteks Tšiilist Maipo Valleyst või Ameerika Ühendriikide parimatelt veinialadelt, aga ka Ungarist.

Antinori veine võib leida enam kui 145 riigis.

Tootja koduleht: <http://www.antinori.it/>

Auhinnad



2012 Wine Spectator - 91 points



2016 Wine Spectator TOP 100 - Nr.8



James Suckling - 98 points



2020 Wine Enthusiasts - TOP100 Nr.1 - vintage 2016