



KLASSIFIZIERUNG: Toskana - IGT

JAHRGANG: 2006

REBSORTEN: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc

KLIMA/WETTERVERLAUF:

In Folge eines ausgesprochen regnerischen und kalten Herbstes sowie eines strengen Winters mit kräftigen Niederschlägen reiften die Pflanzen im Vergleich zu den Vorjahren mit leichter Verzögerung. Auch im Frühjahr kam es zu Niederschlägen, die aber das reguläre Wachstum und die Entwicklung der Reben nicht beeinträchtigten. In der zweiten Julihälfte wurden sehr hohe Temperaturen erreicht, doch bereits im August wechselte das Wetter wieder. Es kam zu zahlreichen Niederschlägen und die Temperaturen lagen unter dem Durchschnitt. Optimale klimatische Bedingungen im September und Oktober, mit regulären Temperaturschwankungen, begünstigten eine perfekte Ausreifung der Trauben; die Lese erbrachte im Hinblick auf Qualität/Quantität ein sehr günstiges Resultat, die Trauben waren von bester Qualität. Die Lese wurde für den Sangiovese in der ersten Oktoberwoche und für den Cabernet in der zweiten abgeschlossen.

WEINBEREITUNG:

Dank der klimatischen Bedingungen während der Lese konnten Trauben von hochwertiger Qualität gelesen werden. Es wurde jedoch ein besonderes Augenmerk auf die Auswahl auf dem Weinberg gerichtet, damit nur perfekte Trauben in den Keller gelangten. Wie immer achtete man sehr auf die Phasen der Fermentation und Extraktion, Délestages und Remontage wurden unter Berücksichtigung der jeweiligen Aromen sowie des erhöhten Farbgehalts der Trauben durchgeführt. Alle drei Rebsorten gärten bei einer Durchschnittstemperatur von 27°, sie überschritten nie die 31° Grenze, um den Duft und Charakter der Frucht bestmöglich beizubehalten. Von Anfang an zeigten die Moste eine beeindruckende Komplexität und vor allem, was den Sangiovese anbelangt, einen ausgeprägten Charakter im Hinblick auf Duft, Eleganz und Farbe, Vorzeichen für einen Jahrgang mit großem Potenzial. Nach dem Abstich des Mostes, der nach der alkoholischen Gärung erfolgte, wurden die Weine in neue Barriques aus Eichenholz gegeben, in denen sie die malolaktische Gärung bis zum Ende des Jahres abschlossen. Es folgte die Assemblage, dann ruhten sie ca. 12 Monate in Barriques, wurden umgefüllt und schließlich in Flaschen abgefüllt, aber nicht ohne vorher Barrique um Barrique sorgfältig verkostet zu werden. Nach einem weiteren Jahr der Verfeinerung kam der Wein auf den Markt. Alkoholgeh. : 13,5% vol.

GESCHICHTE:

Tignanello wird ausschließlich aus Trauben des gleichnamigen 47 ha großen Weinbergs hergestellt. Der Weinberg liegt in der Nähe des Gutes Tignanello 350 - 400 m ü.M., er ist nach Südwesten ausgerichtet, der Boden ist kalk- und tuffsteinhaltig. Der Sangiovese von Tignanello war der Erste, der in Barriques verfeinert wurde und auch der erste Wein, der mit nicht traditionellen Rebsorten wie Cabernet vermischt wurde. Zudem war er einer der ersten Rotweine des Chianti, dem keine weißen Rebsorten hinzugefügt wurden. Der Tignanello, ursprünglich "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" wurde mit dem Jahrgang 1970 zum ersten Mal nur mit einem einzigen Weinberg vinifiziert. Damals bestand er noch zu 20% aus Canaiolo und zu 5% aus Trebbiano und Malvasia und wurde in kleinen Fässern aus Eichenholz verfeinert. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er zum Tafelwein der Toskana und nannte sich Tignanello. 1975 wurden schließlich die weißen Rebsorten gänzlich eliminiert. Die derzeitige Zusammensetzung besteht seit 1982. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert; 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 und 2002 wurde er nicht hergestellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Der Tignanello präsentiert sich auf dem Markt in einem kräftigen Rubinrot. Duftige Noten reifer roter Frucht und Gewürze entfalten sich gut ausgewogen an der Nase. Am Gaumen ist er reich, voll und rund, auf angenehme Weise dicht verhüllt er nicht seine unnachahmliche, ihm eigene Eleganz und seine Komplexität. Es ist ein kräftiger aber feiner und sehr angenehm zu trinkender Wein, mit einem guten Abgang und einem dichten Finale von Schokolade und Zitrusfrüchten. Das samtig süßliche Tannin ist ausgeprägt, zusammen mit einem gut ausgewogenen Säuregehalt garantiert es dem Tignanello eine lange Lagerzeit.