

TENUTA
TIGNANELLO

Tignanello

Toscana IGT



Région : Toscana

Cépage(s) : Sangiovese / Cab. Sauv / Cab. Franc

Degré d'alcool : 14%

Dégustation : D'un rouge rubis intense aux reflets pourpres, Tignanello séduit d'emblée par un nez expressif mêlant cerise, griotte bien mûre et grains de grenade, enrichi de délicates notes de violette. Ces arômes floraux et fruités s'ouvrent ensuite sur de fraîches sensations balsamiques, apportant relief et élégance. Le bouquet se complète de touches raffinées de vanille et d'un souffle subtilement sucré aux épices douces. En bouche, la texture est animée par des tannins doux et savoureux qui confèrent dynamisme et équilibre à la dégustation. La matière, à la fois dense et fraîche, évolue avec harmonie jusqu'à une finale longue, fidèle à l'expression aromatique perçue au nez.

Temp. de service : 16-18°

Accord : Idéal avec du bœuf, de l'agneau, du gibier et les plats traditionnels italiens.

Garde (années) : 25-30

Vinification : Il a été le premier Sangiovese à vieillir en barrique, le premier vin rouge moderne à être assemblé avec des variétés non traditionnelles (comme le Cabernet), et parmi les premiers vins rouges du Chianti à ne pas utiliser de raisins blancs. Tignanello a marqué une nouvelle ère. Il est produit avec une sélection de Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Après 12 mois en barrique, le vin repose en bouteille 12 mois supplémentaires.

Type : Rosso (rouge)

R A F F I N V I N I

DEPUIS 1995
