



## Tignanello - Antinori 2017

### Productafbeeldingen





## Omschrijving

---

Tignanello is een iconwijn, misschien zelfs wel DE iconwijn van Italië. Hij is de pionier van de Supertuscans. In de allerbeste Italiaanse en gastronomische restaurants kan je een Tignanello bestellen. De 'supertuscan' Tignanello 2017 is opnieuw een absolute topwijn van het uitzonderlijk warm en droog jaar 2017

Een complexe verfijnde neus met aroma's van vanille, chocolade, tabak, bramen- en zoethout. De smaak is heerlijk vol, delicaat en zijdezacht met mooie accenten van zoethout en vanille. Maar zeker ook een tikkeltje pittigheid die de wijn extra complexiteit geeft. Soepele tannines in de mond met een hartige frisheid die de persoonlijkheid van de Sangiovese eerbiedigt. Het evenwicht tussen zuren en tannines is uitstekend. Een overheerlijke afdrank, zeer lange lengte! Tignanello is een wijn die je jong moet kopen want hij is altijd snel uitverkocht. Vervolgens moet je hem zeker enkele jaren kelderrijping geven zodoende dat de Tignanello perfect op dronk is.

Een must have-wine voor iedere Tignanello-verzamelaar!

Hoogste waardering Gambero Rosso

### **Antonio Galloni, Vinous:**

*"The 2017 Tignanello is dense, exotic and flamboyant. Red berry fruit, cherries in liqueur, blood orange, wild flowers and sweet spice are front and center in this sumptuous, racy Tignanello that is likely to drink beautifully right out of the gate. The Antinori team has done a terrific job with the 2017, a year in which heat and dry weather took with them 30% of the production. 95+ punten"*

### **Parker: 96/100 punten**

*"The Marchesi Antinori 2017 Tignanello (made with Sangiovese and smaller parts Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc) is a dark, exuberant and inviting wine. I tasted my sample after a double decanting and was pleased by the profound nature of the wine and the immediate openness of the aromas. There is a symphony of dark fruit with black cherry, plum, spice and sweet tobacco. I am particularly attracted by a distant hint of medicinal or menthol herb that I also discovered in other wines with fruit from the Tignanello estate in 2017. There's a drying mineral note of crushed chalk as well. The heat and dryness of the vintage has added to the aromatic intensity of the wine (yields were reduced by a third), but the mouthfeel is carefully crafted to maintain its softness and smoothness. Fruit comes from a 57-hectare section of the Tenuta Tignanello from a vineyard that is located 390 meters above sea level with Alberese limestone rock and soils of marine origin. The wine is fermented in conical oak tanks and is aged up to 16*

*months in a combination of mostly French and some Hungarian oak, both new and neutral."*

**James Suckling: 96/100 punten**

*"A dense, really pinpointed red with plums and hazelnuts. Full-bodied and very polished with fine, creamy tannins and a long, flavorful finish. Shows real finesse for the vintage. Better after 2023, but already a joy to taste."*

## Extra informatie

Producent	Antinori
Jaargang	2017
Herkomst	Italië
Regio	Toscane, Chianti Classico
Druiven	85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Volume	75cl
Rijping	14 maanden op Franse en Hongaarse eiken vaten (waarvan enkel nieuw of eenmaal gebruikt)
Biologisch	Nee
Foodpairing	Grillades, rood vlees, cote à los op de grill, steak, bistecca fiorentina, rijpe kazen,...
Domein-info	<p>De naam Antinori duikt al in 1385 op in de archieven van de Italiaanse wijnbouw. Vandaag wordt het bedrijf geleid door markies Piero Antinori en zijn drie dochters. Traditie, passie en intuïtie zijn de kernwoorden die de familie gebruikt om hun filosofie te omschrijven. Zij is bekend als een van de grootste producenten van kwaliteitswijn uit de Laars. Toscane en Umbrië, waar de familie sinds mensenheugenis heel wat eigendommen bezit, zijn de bakermat van het Antinori-imperium. Met wijngaarden in de appellaties Chianti Classico, Bolgheri, Montalcino, Orvieto en Montepulciano is ze aanwezig in de roemrijkste wijnregio's van Italië. In de regio ten zuiden van Firenze bezit Antinori prachtige wijngaarden rond de abdij van Passignano vanwaar de Solaia, Tignanello en Marchese Antinori afkomstig zijn. Ze zijn ook prominent aanwezig in Montepulciano, de andere roemrijke appellatie van Toscane waar ze in de cantina La Braccessa een lekkere Rosso en een klassieke Nobile di Montepulciano produceren. Het hoofdkantoor van Antinori kan je bewonderen in Firenze. In 2007 heeft Piero Antinori voor de vierde maal de Lifetime Achievement Award in ontvangst mogen nemen. Deze wordt toegekend aan de persoon die het meest gedaan heeft ter bevordering van de kwaliteit van wijnen wereldwijd.</p>
Bekroningen	Robert Parker: 96 punten, James Suckling: 96 punten