Antinori Tignanello

Toscane - Italië

Antinori is een in Toscane gevestigd wijnbedrijf dat een van de grootste en meest vooraanstaande in Italië is. De Chianti Classico-regio vormt het middelpunt van de activiteiten, hoewel het bedrijf belangen heeft in verschillende landen en er jaarlijks ongeveer 20 miljoen flessen worden geproduceerd, verdeeld over 150 labels.

De geschiedenis van het huis gaat terug tot de 14e eeuw, nadat de zijdeweverij naar Florence verhuisde en wijnstokken begon te verbouwen. In 1900 voegde Antinori de Tignanello-wijngaard toe aan haar portfolio, en Niccolò Antinori en zijn zoon Piero begonnen te experimenteren met toen ongehoorde wijnbereidingstechnieken en druivensoorten. De eerste vintage van Tignanello werd uitgebracht in 1971.

Tignanello is de beroemdste van alle Antinori-wijnen. De gelijknamige wijngaard strekt zich uit tot 57 hectare (140 acres) op kalksteenrijke bodems op een helling op het zuidwesten, 350-400 meter boven zeeniveau. Deze wijn was de eerste in de regio die Sangiovese combineerde met niet-traditionele internationale variëteiten, en witte druiven wegliet, en werd daarom geclassificeerd als een Vino da Tavola. Het is nu een Toscana IGT. Een typische samenstelling voor recente jaargangen is 80 procent Sangiovese met 15 procent Cabernet Sauvignon en 5 procent Cabernet Franc. Tignanello rijpt 12-14 maanden in een mix van nieuw en j[illegible]ud Frans en Hongaars eiken.



Proefnotitie

Volrood van kleur en pittig van geur, met rijpe fruittonen, een verfijnde kruidigheid en licht eikenhout. Volle, rijke smaakinzet, met een mooie balans tussen frisheid, alcohol en milde tannine in de afdronk.

Drinken bij

Heerlijke wijn bij kruidige stoofgerechten of vlees van de grill.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee à drie jaar na de oogst; gemakkelijk tot zeven jaar houdbaar.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl

