

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tignanello 2021
Vinícola	Marchesi Antinori
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês e húngaro
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045+
Decanter	de 60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Revista Adega 98 pts Wine Advocate 98 pts Vinous 97 pts Wine Spectator 97 pts Falstaff 97 pts Veronelli 96 pts James Suckling 96 pts Luca Maroni 96 pts Doctor Wine 95 pts Raffaele Vecchione 95 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Antinori mantém uma tradição vinícola ininterrupta desde 1385 — são 26 gerações dedicadas à excelência dos vinhos da Toscana.

Elaborado pela primeira vez em 1970 sob o nome Chianti Classico Riserva Vigneto Tignanello, este rótulo se transformou definitivamente em Tignanello no ano seguinte, marcando uma revolução na enologia italiana. Foi o primeiro Sangiovese a ser envelhecido em carvalho, o primeiro a incluir variedades internacionais no corte e também um dos pioneiros da região de Chianti Classico a eliminar uvas brancas de sua composição. Seu berço é a icônica vinha Tignanello, no coração de Chianti Classico — considerada um dos vinhedos mais influentes da história da Toscana.

O Tignanello 2021 tem base majoritária de Sangiovese, com pequenas proporções de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Estagiou por 15 meses em barricas, predominantemente francesas (com uma parte em carvalho húngaro), seguido de 12 meses de afinamento em garrafa antes de ser lançado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA	CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
		<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
	QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
	DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
	AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
	TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
	DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

DESCRIÇÃO cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos