

Tignanello

Вино Тиньянелло, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана, IGT Toscana

Производитель: Antinori

Сорта винограда: Санджовезе 85%, Каберне Совиньон 10%, Каберне Фран 5%

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: производится только в лучшие годы, лозы выращиваются исключительно на одном участке в самом сердце Кьянти Классико между долинами рек Пеза и Грече, занимающем 47 гектаров юго-западной экспозиции на высоте от 350 до 400 метров над уровнем моря

Выдержка: 12-14 месяцев в дубовых бочках, затем 12 месяцев в бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: сложный, с нотами спелых красных фруктов и смородины, которые гармонично дополнены оттенками ванили, мяты, белого перца и мирта

Вкус: богатый, прекрасно сбалансированный, с мягкими и шелковистыми танинами, освежающей кислотностью и долгим, стойким, элегантным послевкусием с тонами красных фруктов, дыма, минералов, табака и специй

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: прекрасно сочетается с красным мясом, дичью и сырами

Свою историю компания Антинори ведет с 1385 года и на сегодняшний день ею управляет представитель 26-го поколения семьи — маркиз Пьеро Антинори.

Во многом именно благодаря его таланту винодела и неустанному стремлению к совершенству, итальянские вина вошли в число лучших образцов мирового виноделия, а само имя Антинори стало символом инноваций и качества.

На сегодняшний день компания Антинори владеет несколькими винными домами в различных регионах Италии, а также виноградниками в Чили, Калифорнии и Венгрии. При этом компания старается сохранить своеобразие вин, присущих каждой местности, а основными их характеристиками являются качество и итальянская элегантность. Многие вина Антинори благодаря новаторскому подходу и виртуозным купажам буквально совершили революцию на винодельческом рынке и не уступают по своим свойствам лучшим образцам Бордо, хотя при этом выгодно отличаются от последних по своей стоимости.

Всемирно известный винный эксперт Роберт Паркер сказал, что: "Antinori, бесспорно, величайшее имя в итальянском виноделии. Во время дегустации вин Antinori происходит главное — прививается понимание качества вин".

