



TIGNANELLO TOSCANE

Ce ne sont pas moins de six siècles d'histoire et vingt-six générations d'une même famille qui ont façonné le domaine Antinori. Entre traversée du temps et décisions audacieuses, depuis 1385 ce joyau de la Toscane n'a cessé de se métamorphoser pour prendre l'allure qu'on lui connaît aujourd'hui : celle d'un domaine de légende qui œuvre pour l'excellence et la beauté. Tignanello fut le premier Sangiovese à vieillir en barrique, le premier vin rouge moderne mélangé avec des variétés non traditionnelles (comme le cabernet), et parmi les premiers vins rouges du Chianti à ne pas utiliser de raisins blancs.



VIGNOBLE:

Cépages: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
57 hectares entièrement dédiés à la vigne bénéficient de jours chauds et ensoleillés et de nuits apaisantes de fraîcheur. La nature florissante puise sa force tranquille dans un sol rocheux et calcaire influencé par la marne. Ce terroir d'exception à l'équilibre parfait entre minéralité géologique et dualité climatique.

VINIFICATION:

Il s'agit du premier Sangiovese vieilli en petits fûts de chêne, le premier vin rouge moderne à utiliser des cépages non traditionnels comme le Cabernet et de ne pas être assemblé à des raisins blancs. Le vin est élevé en fûts de chêne neufs et d'un vin, sur une période de 12 à 14 mois.

NOTES DE DEGUSTATION:

La robe est intense, d'une couleur rubis rouge. Le nez se dévoile sur d'intenses arômes de fruits noirs, violette, épices, garrigue et moka. En bouche, l'attaque est fraîche et sapide, la texture est souple et dense et les tanins bien que très marqués sont d'une finesse et d'un toucher très raffiné. C'est un vin à l'équilibre parfait, vibrant et concentré à la finale persistante et savoureuse. Un très grand vin à ne pas manquer !

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

