

# Tignanello 2016 - Antinori

## **Vitigno:**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

## **Descrizione:**

Dopo un autunno ed un inverno tendenzialmente miti e poco piovosi, la primavera del 2016 è iniziata nel Chianti Classico all'insegna del bel tempo, favorendo un anticipo del germogliamento di circa 10 giorni rispetto alla media storica.

A partire dal mese di maggio e durante la prima metà di giugno si sono registrate precipitazioni e temperature mediamente fresche che non hanno però influito sulle determinanti fasi di fioritura ed allegagione.

L'estate fino alla fine di agosto è stata generalmente calda, asciutta e priva di picchi di calore: condizioni ottimali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto produttivo e garantire il perfetto accrescimento delle uve.

I mesi della raccolta sono stati regolari, con alcuni eventi piovosi alternati a lunghi periodi di sole e ventilazione, che hanno consentito un processo di maturazione ideale per le tre varietà presenti nel vigneto Tignanello.

Il Sangiovese è stato vendemmiato a partire dal 23 Settembre, il Cabernet Franc tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre mentre il Cabernet Sauvignon dal 3 al 10 ottobre.

## **Abbinamenti gastronomici:**

A tutto pasto, si esalta con ricchi primi anche a base di funghi. Ottimo con arrostiti e brasati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C**

**GRADO ALCOLICO: 14 % Vol**