



**Maahantuojaja:** Fine Brands  
**Maa:** Italia  
**Tuotantoalue:** IGT Toscana  
**Tuottaja:** Antinori  
**Alkoholipitoisuus:** 13.5 %  
**Happopitoisuus:** 5.0 g/l  
**Pullokokko:** 0.75  
**Korkki:** Luonnonkorkki  
**Alkon tuotenumero:** 934197  
**Rypäleet:** Sangiovese 80 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 5 %  
**Valikoima:** Alkovalikoima, Ravintolavalikoima

# Antinori Tignanello

ITALIA - PUNAVIINIT

Ikoniviini, joka mullisti Italian viininvalmistustavan, makumaailman, lajikekannan ja lopulta lainsäädännön.

Tämä supertoskanalainen viini on erittäin täyteläinen ja elegantti. Sen tuoksu on voimakas ja monikerroksinen, kuin se haluaisi kertoa tarinaa punaisista marjoista, vadelmista ja lakritsasta. Elegantit tanniinit, tasapainottava mehevä hapokkuus ja huikean pitkä maku muodostavat upean kokonaisuuden.

**Viinin valmistus:** Tignanello oli se viini, josta ensimmäisenä käytettiin termiä "supertoskanalainen". Se on ensimmäinen sangiovese, joka on kypsynyt pienissä tammitynnyreissä, valmistettu muistakin kuin alueen perinteisistä rypäleistä, sekä ensimmäisten viinien joukossa, joita chianti classicon alueella on valmistettu ilman valkoisia rypäleitä. Viinin ensimmäinen vuosikerta oli 1970, jolloin siitä käytettiin nimeä "Chianti Classico Riserva di Tenuta Tignanello", ja sen valmistukseen käytettiin mm. trebbianoa, malvasiaa ja canaioloa. Seuraavana vuonna siitä tehtiin toskanalainen pöytäviini, ja vuonna 1975 valkoisten rypäleiden osuus poistui kokonaan. Viimein vuonna 1982 se saavutti lopullisen muotonsa, jollainen se on tänäkin päivänä. Viiniä valmistetaan vain parhaina vuosina.

**Kasvuympäristö:** Rypäleet Tignanelloon tulevat samannimiseltä tarhalta, joka käsittää 57 hehtaaria pääosin kalkkikivipitoista maaperää.

**Väri:** Intensiivinen, rubiinipunainen

**Tuoksu:** Voimakas, monikerroksinen. Tuoksussa punaisia marjoja ja lakritsia.

**Maku:** Elegantit tanniinit, mehevä hapokkuus, pitkä maku.

**Ruokasuositus:** Savustetut ja grillatut ruoat, pataruoat. Pihvi.

## Tuottajan tiedot

Antinorin viinitalo on kiistämättä Italian tunnetuimpia ja arvostetuimpia viinitaloja. Harvalla suvulla on yhtä pitkä historia viininvalmistajana: Antinorilla on tehty viiniä 26 sukupolven ajan. Tämän firenzäläisen suvun tarinan viinin parissa katsotaan alkaneen vuonna 1385, kun Giovanni di Piero Antinori liittyi firenzäläiseen viinintekijöiden kiltaan, "Arte Fiorentinaan". Siitä lähtien suvussa on valmistettu viiniä katkeamattomasti – kokemusta on karttunut yli kuuden vuosisadan verran. Talon johdossa toimii nykyään Markiisi Piero Antinori, kolmen tyttärensä Albieran, Allegran ja Alessian avustuksella.

Perinteiden kunnioittaminen, intohimo viiniin, sen viljelyyn ja maaperään, sekä toisaalta intuitio ohjaavat työtä Antinorin talolla. Sammumaton intohimo ja kiinnostus uusiin kokeiluihin on vienyt Antinorin Toskanasta myös muualle Italiaan. Upeita persoonallisia tiloja löytyy nykyään myös Umbriasta, Piemontesta, Lombardiasta ja Apuliasta.

Erityistä mainetta Antinori on niittänyt mm. upeilla supertoskanalaisilla viineillään Tignanellolla ja Solaialla. Talon filosofia kuitenkin korostaa, että jokainen viini, hintaluokasta ja alkuperästä riippumatta valmistetaan yhtäläisellä huolella, osaamisella ja rakkaudella.

**Tutustu tästä tuottajan kotisivuihin.**



Fine Brands Oy

