

Antinori

TIGNANELLO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	TOSCANA
GRADI ALCOLICI:	13,5 %
UVAGGIO:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
TIPOLOGIA VINO:	IGT



Il Tignanello di Antinori è il Sangiovese che per primo è stato affinato in barrique, il primo rosso moderno realizzato ricorrendo a varietà non usuali, e tra i primi nel Chianti ad essere privi di uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. E' realizzato da un assemblaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il vino Tignanello nasce dai rinomati vigneti della Tenuta.

