

Tignanello Lovers

Bottiglia

| | |
|------------------------|------------|
| Tignanello 2021 | 160 |
| Tignanello 2018 | 160 |
| Tignanello 2017 | 175 |
| Tignanello 2016 | 260 |
| Tignanello 2015 | 240 |
| Tignanello 2014 | 210 |
| Tignanello 2013 | 240 |
| Tignanello 2012 | 240 |
| Tignanello 2011 | 210 |
| Tignanello 2010 | 300 |
| Tignanello 2007 | 320 |
| Tignanello 2005 | 350 |
| Tignanello 2003 | 300 |
| Tignanello 2001 | 340 |
| Tignanello 1999 | 340 |

Magnum

| | |
|------------------------|-------------|
| Tignanello 2021 | 480 |
| Tignanello 2017 | 420 |
| Tignanello 2016 | 680 |
| Tignanello 2011 | 700 |
| Tignanello 2009 | 750 |
| Tignanello 2007 | 750 |
| Tignanello 2001 | 1000 |
| Tignanello 2000 | 850 |

Doppia Magnum

| | |
|------------------------|-------------|
| Tignanello 2018 | 1000 |
| Tignanello 2010 | 1500 |

Il Tignanello è ormai diventato un'icona del vino italiano nel mondo con il suo stile coinvolgente e sempre molto costante nel tempo ma non per questo senza evoluzione, infatti nelle vecchie annate troviamo le caratteristiche del sangiovese tipiche di chi l'ha pensato nascere e nelle annate più recenti le stesse caratteristiche sono esaltate dalla mano che lo produce attualmente mantenendo però un incredibile filo comune con il passato esaltando il carattere di estrema eleganza e di indubbia energia, carattere che ha reso il vino seducente e apprezzato da tutti gli amanti del vino. Prodotto da sempre con prevalenza di sangiovese gli conferisce le caratteristiche tipiche dei vini toscani, come la struttura e l'energia, ma il carattere distintivo è la sapiente lavorazione che lo rende morbido e quasi vellutato non dimenticando l'uvaggio tonda ad essere piuttosto spigoloso.

E' un vino insomma di grande equilibrio e per questo per tutti i palati.

Daniele Agosti