



Amarone della Valpolicella Quintarelli 2000 Quintarelli

Vitigni:	Corvina e Corvinone 55%, Rondinella 30%, Cabernet-Croatina-Nebbiolo-Sangiovese-Molinara 15%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	16.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Zona:	Negrar (VR)
Tipologia:	Rosso Docc
Nome vino:	Amarone della Valpolicella DDCG
Annata:	2000
Denominazione:	DDCG
Vitigno:	Corvina
Vitigno:	Rondinella
Vitigno:	Croatina

La produzione del Tignanello è iniziata con il millesimo 1971 con l'ausilio del grande enologo Giacomo Tachis che ha seguito le vendemmie del Tignanello fino al 1992 (non prodotto per le condizioni climatiche non favorevoli). Quindi questo 1985 è una delle rarissime bottiglie in commercio del Tignanello ancora "confezionato" da Tachis.

Dal 1993 la conduzione agronomica ed enologica fu affidata a Renzo Cotarella, tuttora asse portante della Antinori, secondo il quale la 1985 è stata una delle migliori annate degli anni Ottanta, anche grazie al particolare andamento climatico con temperature medie abbastanza alte e scarse piogge.

Un vino per il quale ancora si utilizzavano barrique di rovere di Slavonia (le francesi arrivarono con Cotarella dopo il 1993) con una maturazione che all'epoca arrivava anche a 24 mesi (che diventeranno 14-15 dopo il 1993).

Il Tignanello 1985 è ancora oggi il millesimo che meglio tiene il tempo nelle batterie dei vini degli anni Ottanta, grazie alla notevole tempratura strutturale che lo caratterizzava già all'uscita.

Se ne apprezzano tuttora, fascino, pienezza ed equilibrio, con una eleganza raccontata dalla raffinatezza con cui propone la sua "gioviolate" teriarizzazione: tabacco, prugna, scatola di sigari, terriccio e radici, erbe amare e chiodi

di garofano. Sorso rispondente ed equilibrato, in cui l'evoluzione resta nobile nel porsi, rilanciando le sfumature olfattive in persistenza.