

## Tignanello Lovers

### Bottiglia

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

### Magnum

<b>Tignanello 2021</b>	<b>480</b>
<b>Tignanello 2017</b>	<b>420</b>
<b>Tignanello 2016</b>	<b>680</b>
<b>Tignanello 2011</b>	<b>700</b>
<b>Tignanello 2009</b>	<b>750</b>
<b>Tignanello 2007</b>	<b>750</b>
<b>Tignanello 2001</b>	<b>1000</b>
<b>Tignanello 2000</b>	<b>850</b>

### Doppia Magnum

<b>Tignanello 2018</b>	<b>1000</b>
<b>Tignanello 2010</b>	<b>1500</b>

*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 troppo l'uvaggio tenda ad essere piuttosto spigoloso.*

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

*Daniele Agosti*