



## 2021 Villa Antinori

Rosso Toscana IGT, Marchesi Antinori

Vin de signature du domaine viticole à succès

**Description:**

Le Villa Antinori a été produit pour la première fois en 1928 par le Marchese Niccolo Antinori, le père de Piero Antinori, comme vin symbole de la maison Antinori.

**Note de dégustation:**

Merveilleux rouge rubis. Notes de baies, de cerises et de prunes, ainsi qu'une délicate tonalité boisée et des tanins tendres. Elevé 12 mois en barrique et 6 mois en bouteille, il est stylé, mais ne cache pas son caractère toscan.

**Accompagne idéale:**

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

**Conseils de service:**

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Antinori
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0217321

**Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin**

Taille: A7 74x105

**Villa Antinori**

Rosso Toscana IGT  
Marchesi Antinori

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):**  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés