



2020 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Nota di degustazione:

Il Solaia 2007 è una cuvée di 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese e 5% Cabernet Franc. Presenta un'abbondanza di ciliegie nere mature, prugne, cassis, moka e sapori tostati. Il vino è caratterizzato da eccezionale finezza ed equilibrio. Un grande Solaia con un'incredibile quantità di carattere.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Antinori
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Numero di articolo:	0530720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.