



## 2021 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Antinori
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, Wine Spectator 98/100, Drinks Business 98/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	77% Cabernet Sauvignon, 14% Sangiovese, 9% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0530721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Solaia Toscana IGT**

Marchesi Antinori

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, Wine Spectator 98/100, Drinks Business 98/100, Decanter 97/100, James Suckling 97/100, Parker 97/100
<b>Varietà d'uva:</b>	77% Cabernet Sauvignon, 14% Sangiovese, 9% Cabernet Franc
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.