

Marchesi Antinori **SOLAIA** TOSCANA IGT

VINI DELLA TOSCANA



ANTINORI

VITIGNO	75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc.
ALCOOL	14%
ZONA VITIGNI	Valli della Greve e della Pesa.
AFFINAMENTO	Fusti di rovere francese per circa 18 mesi.
COLORE	Colore rosso rubino intenso e profondo.
NASO	Colpisce per le intense note di frutta scura matura, con sensazioni di mora e ribes nero che si alternano a sentori balsamici di menta fresca e mirto; completano il bouquet raffinati aromi speziati di pepe bianco e tostati di cannella e polvere di cacao
PALATO	Ricco e avvolgente; i tannini morbidi, vellutati e vibranti, conferiscono lunghezza al finale e persistenza nel retrogusto, dove ritornano le note tostate percepite al naso.
ABBINAMENTI	Selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi stagionati, sempre di

formaggi stagionati, sempre di grande qualità.



Beverage & Food Group Srl www.beveragegroup.it **● ● ● BeverageFoodGroup**

Cod. 029074 **0,75 LT**