

Solaia - Antinori Toscana IGT



2009 - Parker 96+/100

Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis profond.

Nez : intense de réglisse, de chocolat et d'épices.

Bouche : une grande complexité, une structure très équilibrée et une excellente longueur en bouche.

Accords mets-vin :

Il est à déguster avec de la grande cuisine de terroir.

Le saviez-vous ?

La famille Antinori est membre des "Primum Familiae Vini" qui rassemble les domaines viticoles les plus prestigieux au monde. Solaia Antinori n'est produit que dans les millésimes de grande qualité.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Antinori



Zone de production : Toscane



Cépage : 75% cabernet sauvignon, 20% sangiovese, 5% cabernet franc.



Garde : 15 à 20 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 16-18° C

