

Tignanello - Antinori Toscana IGT



2015 - Wine Spectator 97/100

Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : profond, compotée de fruits rouges.

Bouche : ronde et harmonieuse avec des tannins fondus et un bel équilibre.

Accords mets-vin :

Viandes grillées, gibier.

Le saviez-vous ?

Tignanello est un Super-Toscan à dominante de sangiovese. Il est donc plus toscan que son grand frère Solaia.

 **Typologie** : Vin rouge tranquille

 **Producteur** : Antinori

 **Zone de production** : Toscane

 **Cépage** : 80% sangiovese, 5% cabernet franc.

 **Garde** : 15 à 20 ans

 **Degré alcoolique** : 14% Vol.

 **Température de service** : 18° C

