MÖVENPICK
VINS

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Une icône de la Toscane moderne

Description:
Peu de vins ont marqué aussi profondément l'histoire de la viticulture italienne de qualité que le Solaia. Lorsque la famille Antinori a décidé, à la fin des années 1970, de produire sur l'un des meilleurs terroirs de la Tenuta Tignanello un vin qui s'affranchissait délibérément des conventions de l'époque, il en est ressorti bien plus qu'une simple nouvelle cuvée : Solaia est devenu le symbole de l'avènement de toute une génération de grands vins italiens. Alors que le Tignanello, pionnier des Super Tuscans, redéfinissait les règles de la Toscane, Solaia est devenu l'aboutissement luxueux et internationalement acclamé de cette vision. L'assemblage de Sangiovese, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc allie l'âme de la Toscane à une élégance internationale et a établi de nouvelles références pour la catégorie des Super Tuscans. Dans le même temps, Solaia est toujours resté profondément ancré dans ses origines. Les vignobles situés sur les hauteurs ensoleillées du Chianti Classico confèrent au vin cet équilibre incomparable entre puissance, finesse et élégance aristocratique qui l'a rendu célèbre dans le monde entier.
Profile aromatique:
Le bouquet complexe allie des arômes de baies noires mûres, de cassis et de cerise noire à de fines notes de bois de cèdre, de tabac, d'herbes méditerranéennes et d'épices nobles. Après un peu d'aération, des nuances florales, des notes de graphite et de subtiles touches de cacao et de chocolat noir viennent s'y ajouter. En bouche, le Solaia impressionne par son équilibre exceptionnel entre puissance et finesse. La texture est à la fois dense et raffinée, soutenue par des tanins mûrs et fins ainsi qu'une fraîcheur remarquable. Le fruit se révèle concentré et précis, tandis que des accents minéraux et des nuances épicées apportent une complexité supplémentaire. Dans la finale longue et complexe, l'élégance, la profondeur et la structure aristocratique s'unissent pour créer une impression générale durable.
Va bien avec:
Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Italie
Appellation:	Divers Toscane
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Raisins:	72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc
N° article:	0530717

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 20/20
Raisins:	72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch