



2016 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Région: Toscane

Sous-région: Divers Toscane

Producteur: Antinori

Notation(s):

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 7% Cabernet Franc

Référence: 0530716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 7% Cabernet Franc
Apogée:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.