



## 2017 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 %

**Cépage(s):** 72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc

**Référence:** 0530717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Solaia Toscana IGT**

Marchesi Antinori

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	72% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 8% Cabernet Franc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.