



2021 Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG, Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori

Un sangiovese expressif

Description:

La Tenuta Tignanello est située au cœur du Chianti Classico, sur les douces collines entre les vallées de Greve et de Pesa. Le Marchese Antinori est un vin historique de la maison Antinori, produit depuis le millésime 2011 à partir de raisins de la Tenuta Tignanello. Il exprime pleinement la qualité et l'élégance du sangiovese de cette région.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Antinori
Notation(s):	Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100, Parker 94/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	1308121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG
Tenuta Tignanello
Marchesi Antinori

Origine: Italie
Notation(s): Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100,
Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.