



2022 Tignanello

Toscana IGT, Marchesi Antinori

Une étape dans l'histoire du vin

Description:

Le Tignanello passe aujourd'hui pour être l'illustre père des Super Toscans et figure parmi les plus grands vins du monde entier. Il a été le premier Sangiovese, affiné en barrique et le premier vin rouge moderne, à être assemblé avec des cépages non traditionnels (dont le cabernet).

Note de dégustation:

La robe du Tignanello 2017 est d'un rubis profond. Au nez, il impressionne par sa complexité. Les fruits rouges mûrs, cerises à l'alcool, Amarena, framboises et prunes se marient à de délicates notes de clou de girofle et de réglisse; de douces nuances de menthe et de chocolat complètent ce bouquet complexe. En bouche il est opulent et vibrant avec des tannins tendres et veloutés. Les notes du nez se retrouvent dans longue finale.

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):

Score 19.5/20

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Référence:

0455322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tignanello

Toscana IGT
Marchesi Antinori

Origine: Italie
Notation(s): Score 19.5/20
Cépage(s): 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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.