Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG, Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori

Un sangiovese expressif

Descrizione:
La Tenuta Tignanello si trova nel cuore del Chianti Classico, sulle dolci colline tra le valli della Greve e della Pesa. Il Marchese Antinori è un vino storico di Antinori, prodotto a partire dalla vendemmia 2011 con uve coltivate nella Tenuta Tignanello. Esprime appieno la qualità e l'eleganza delle uve Sangiovese di questa regione della Toscana.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Questo potente vino rosso si accompagna alla bistecca alla fiorentina, al brasato di manzo e al risotto cremoso ai funghi porcini in modo altrettanto convincente dei classici toscani, dalle pappardelle al cinghiale alla ribollita e ai crostini salati.
Temperatura:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine:	Italia
Denominazione:	Chianti
Produttore:	Tenuta Tignanello
Produzione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5%
Uva:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Numero articolo:	1308121

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG
Tenuta Tignanello

Paese di origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100, Parker 94/100, Score 19/20
Uva:	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

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