



2020 Tignanello

Toscana IGT, Marchesi Antinori

Una pietra miliare nella storia del vino

Descrizione del vino:

Oggi il Tignanello è considerato l'illustre padre dei Super Tuscan e uno dei più grandi vini del mondo. È stato il primo Sangiovese maturato in botte e il primo vino rosso moderno ad essere assemblato con varietà di uve non tradizionali (tra cui il Cabernet).

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Antinori
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Numero di articolo:	0455320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tignanello

Toscana IGT
Marchesi Antinori

Origine: IT
Valutazioni: Antonio Galloni 96/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Sangiovese
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.