



## 2021 Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva DOCG, Tenuta Tignanello, Marchesi Antinori

Un Sangiovese espressivo

### Descrizione del vino:

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 della Tenuta Antinori, prodotto con le uve della Tenuta Tignanello a partire dalla vendemmia 2011. Esprime appieno la qualità e l'eleganza delle uve Sangiovese di questa regione.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Toscana

### Sottoregione:

Chianti

### Produttore:

Antinori

### Valutazioni:

Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100, Parker 94/100, Score 19/20

### Vinificazione:

24 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Varietà d'uva:

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

1308121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Marchese Antinori**

Chianti Classico Riserva DOCG  
Tenuta Tignanello  
Marchesi Antinori

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93/100,  
Parker 94/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.