



2014 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Divers Toscane

Produttore: Antinori

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 7% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0530714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 7% Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.