



Guado al Tasso IGT Toscana 2015

Antinori

Type	Vin rouge
Origine	Grappa, Toscana
Producteur	Antinori Firenze
Classification	IGT
Expansion	12 mois en barrique
Contenu	75 cl
Millésime	2015
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15 %
Cépages	Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 %
Numéro d'article	15540715

Commentaires

Le vin culte Antinoris, récolté et vinifié au domaine Tignanello, révèle l'identité toscane inimitable. Un vin rouge très intense, extrêmement complexe, qui exprime le caractère de ses cépages de manière merveilleusement équilibrée. Un classique pour les amateurs et les collectionneurs avec un potentiel de plus-value.

Recommandation culinaire

Plats de viande et de gibier et bon fromage. Mais il peut aussi être dégusté comme vin de méditation.

Notes de dégustation

Violet rubis profond et impénétrable. Nez dense et intense, des odeurs de groseilles noires mûres, de mûres et de croûte de pain brun, un peu de réglisse en fond. Bouche très claire et précise, s'ouvre sur de nombreux tanins fins et denses, se développe ample, beau jeu, finale très longue.