



## Guado al Tasso IGT Toscana 2017

Antinori

|                        |                                          |
|------------------------|------------------------------------------|
| Type                   | Vin rouge                                |
| Origine                | Grappa, Toscana                          |
| Producteur             | Antinori Firenze                         |
| Classification         | IGT                                      |
| Expansion              | 12 mois en barrique                      |
| Contenu                | 75 cl                                    |
| Millésime              | 2017                                     |
| Phase de dégustation   | jusqu'à 12 ans                           |
| Température de service | 18 - 20°C                                |
| Teneur en alcool       | 15 %                                     |
| Cépages                | Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 % |
| Numéro d'article       | 15540717                                 |

### 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.