



## Solaia IGT Toscana 2005

Antinori

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Toscana
<b>Producteur</b>	Antinori Firenze
<b>Classification</b>	IGT
<b>Expansion</b>	12 mois en barrique
<b>Contenu</b>	1.5 Lt
<b>Millésime</b>	2005
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 20 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Cabernet Franc 5 %, Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 %
<b>Prix</b>	92 Parker, 97 Wine Spectator /
<b>Numéro d'article</b>	15519705

### Commentaires

Le Solaia, vin culte d'Antinoris, récolté et vinifié dans la cave Tignanello, montre l'identité toscane inimitable. Un vin rouge très intense et d'une grande complexité qui exprime le caractère de ses cépages de manière merveilleusement équilibrée. Un classique pour les passionnés et les collectionneurs avec un potentiel de valorisation.

### Recommandation culinaire

Plats de viande et de gibier et bon fromage. Mais il peut également être apprécié comme vin de méditation.

### Notes de dégustation

Violet rubis profond et impénétrable. Nez dense et intense, arômes de groseilles noires mûres, de mûres et de croûte de pain brun, avec un peu de réglisse en fond. Très clair et précis en bouche, s'ouvre sur de nombreux tanins fins et denses, se développe richement, beau jeu, finale très longue.