



## Guado al Tasso IGT Toscana 2015

Antinori

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                    | Vino rosso                               |
| <b>Origine</b>                 | Grappa, Toscana                          |
| <b>Produttore</b>              | Antinori Firenze                         |
| <b>Classificazione</b>         | IGT                                      |
| <b>Maturazione</b>             | Barrique 12 mesi                         |
| <b>Contenuto</b>               | 75 cl                                    |
| <b>Annata</b>                  | 2015                                     |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 14 anni                           |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 18 - 20°C                                |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 15 %                                     |
| <b>Vitigni</b>                 | Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 % |
| <b>Articolo n.</b>             | 15540715                                 |

### Annotazioni

Il vino di culto Antinoris, raccolto e vinificato nella tenuta di Tignanello, mostra l'inconfondibile identità toscana. Un vino rosso molto intenso e complesso che esprime il carattere dei suoi vitigni in modo meravigliosamente equilibrato. Un classico per intenditori e collezionisti con un potenziale di apprezzamento.

### Abbinamenti

Piatti di carne e selvaggina e ottimi formaggi. Ma può essere gustato anche come vino da meditazione.

### Note di degustazione

Rubino violaceo profondo, impenetrabile. Naso denso e intenso, sentori di ribes maturo, scuro, more e crosta di pane integrale, un po' di liquirizia in sottofondo. Al palato è molto chiaro e preciso, si apre con molti tannini fitti e fitti, costruisce un gioco pieno, piacevole, finale molto lungo nel finale.