Guado al Tasso IGT Toscana 2018

Antinori

Tipo	Rotwein
Origine	Grappa, Toscana
Produttore	Antinori Firenze
Classificazione	IGT
Maturazione	Barrique 12 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	15 %
Vitigni	Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 %
Articolo n.	15540718

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.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch