



Guado al Tasso IGT Toscana 2017

Antinori

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italia, Toscana |
| Produttore | Antinori Firenze |
| Classificazione | IGT |
| Maturazione | Barrique 12 mesi |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2017 |
| Conservazione | fino a 12 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 14.5 % |
| Vitigni | Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 % |
| Articolo n. | 15540717 |

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.