



Solaia IGT Toscana 2005

Antinori

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Antinori Firenze
Classificazione	IGT
Maturazione	Barrique 12 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2005
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Cabernet Franc 5 %, Sangiovese 20 %, Cabernet Sauvignon 75 %
Premi	92 Parker, 97 Wine Spectator /
Articolo n.	15519705

Annotazioni

Il Solaia, vino cult di Antinoris, raccolto e vinificato presso la cantina Tignanello, mostra l'inconfondibile identità toscana. Un vino rosso molto intenso e molto complesso che esprime il carattere dei suoi vitigni in modo meravigliosamente equilibrato. Un classico per appassionati e collezionisti con potenziale di incremento di valore.

Abbinamenti

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

Note di degustazione

Rubino violaceo profondo scuro, impenetrabile. Naso denso e intenso, sentori di ribes maturo, scuro, more e crosta di pane integrale, con un po' di liquirizia in

sottofondo. Al palato è molto chiaro e preciso, si apre con molti tannini fitti e fitti, si sviluppa in modo ricco, bel gioco, finale molto lungo nel finale.