



TIGNANELLO

PRODUIT

Ce vin est un des principaux porte drapeau de la Maison Antinori. Ce fut le premier Sangiovese à être élevé en barrique, le premier vin rouge moderne mélangé avec des variétés non-traditionnelles comme le Cabernet, et un des premiers vins rouges dans le Chianti de ne pas utiliser de raisins blancs. Ceci lui a valu l'honneur de devenir le premier « Super-Toscan ». Très ouvert au nez, ce vin offre toute une palette d'arômes allant des fruits rouges murs aux épices, à cela viennent se rajouter des touches toastées et vanillées. Tout ceci compose un incroyable bouquet avec une belle persistance et élégance. En bouche il offre une belle densité et complexité aromatique avec des tanins soyeux. Question accords il accompagnera très bien vos grillades qu'elles soient de viandes rouges ou blanches, les plats à base de viandes gouteuses comme l'agneau, le gibier à poils et à plumes, la cuisine méditerranéenne, asiatique ou d'Amérique latine, même certains poissons de mer comme le rouget peuvent bien s'accorder avec ce vin. Très ouvert au nez, ce vin offre toute une palette d'arômes allant des fruits rouges murs aux épices, à cela viennent se rajouter des touches toastées et vanillées.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Toscane / Italie
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese



NOTATIONS

James Suckling : 96/100