



MARCHESE ANTINORI - CHIANTI CLASSICO 'RISERVA' - TENUTA TIGNANELLO

PRODUIT

Au cœur des collines du Chianti Classico, entre Florence et Sienne, ce vin incarne la tradition toscane dans ce qu'elle a de plus raffiné. Marchese Antinori Chianti Classico Riserva dévoile des arômes profonds de cerise noire, de violette, de cuir et d'épices douces, soulignés par une touche délicate de bois. La bouche est ample, élégante, avec une belle tension, des tanins polis et une longue finale équilibrée. Ce vin est élaboré principalement à partir de Sangiovese, affiné en fûts pour révéler toute la richesse et la complexité de son terroir. Il accompagne avec justesse les viandes rôties, les plats en sauce et les fromages affinés, sublimant chaque accord par sa finesse.

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
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Sauvignon, Sangiovese

