

# TOSCANA ROSSO TENUTA TIGNANELLO SOLAIA

## PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2009	95/100
ROBERT PARKER	2010	97/100
LUCA MARONI	2006	92/99

## NOME COMPLETO

Toscana IGT Rosso Tenuta Tignanello Solaia Marchesi Antinori 2012

## DENOMINAZIONE

Toscana IGT

## ORIGINE

Toscana

## VITIGNO

Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%

## AFFINAMENTO

Barriques, botti di rovere francese e ungherese

## FORMATO

0.75

## AROMI DEL VINO

Frutti rossi, spezie

## ABBINAMENTI

Da meditazione, primi piatti, carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati

## GRADO ALCOLICO

14.5%

## TEMPERATURA

18 - 20°C

## DEGUSTAZIONE

Il Toscana *Tenuta Tignanello Solaia* dei Marchesi Antinori nasce nell'omonimo vigneto situato nella zona del Chianti Classico ed è prodotto soltanto nelle annate eccezionali.

E' realizzato al 75% con uve Cabernet Sauvignon, al 20% con uve Sangiovese e al 5% con Cabernet Franc, raccolte dalla fine di Settembre fino a metà di Ottobre. Arrivati in cantina, i grappoli sono delicatamente diraspati e gli acini accuratamente selezionati prima della pigiatura. La fermentazione e la macerazione avvengono in serbatoi troncoconici da 60 hl, quindi il vino è posto in barriques per la fermentazione malolattica, per esaltarne la finezza e la piacevolezza. Successivamente matura in botti di rovere francese e ungherese per 14 mesi circa, poi i diversi lotti, vinificati separatamente in base alla varietà, vengono assemblati per creare il blend finale.

Il *Solaia* è caratterizzato da un colore rosso rubino molto intenso. Al naso è di grande impatto e le diverse varietà si esprimono al meglio con note fragranti e intense di frutti rossi maturi, arricchite da piacevoli profumi floreali e spaziate. In bocca risulta ricco, avvolgente e di grande struttura, con tannini soffici. Nel complesso è un vino elegante ed equilibrato, con un finale lungo e persistente che richiama i sentori speziati percepiti al naso.

Grande vino da meditazione, è ottimo per accompagnare primi piatti saporiti, carni rosse alla brace e selvaggina. Ideale anche in abbinamento a formaggi stagionati.