

# Marchesi Antinori Srl Solaia Toscana IGT Antinori - Tenuta Tignanello



<b>Art.-Nr.:</b>	060278-2022
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Dekantierzeit:</b>	480
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	18
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	80% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Franc
<b>Restzucker:</b>	1.60 g/l
<b>Säure:</b>	5.20 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16
<b>Trinkreife:</b>	13
<b>EAN:</b>	8001935006008

## Preise

**Flasche 330,00 €** brutto

Preis pro Liter: 440,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der Solaia Toscana IGT 2022 von Tenuta Tignanello ist ein Spitzenrotwein aus der Toskana, der durch seine Eleganz und Tiefe beeindruckt. Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Cabernet Franc zeigt sich in intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Bouquet aus schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und Feigen, ergänzt durch florale Noten von Veilchen, süßem Puderzucker, Gianduja sowie würzigen Akzenten wie weißem Pfeffer, Tabak und Chinarinde.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig, frisch und energiegeladen, mit seidenweichen Tanninen und einer feinmaschigen Struktur, die den langen, intensiven Abgang trägt. Die Vinifikation erfolgt mit höchster Sorgfalt: Nach der selektiven Lese und schonenden Verarbeitung reift der Wein 15 Monate in neuen französischen Barriques, wobei die einzelnen Partien zunächst separat angebaut und später assembliert werden. Ein Wein mit großem Lagerpotenzial und Ausdruckskraft.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 001935 006008 >