

Solaia

Toscana IGT



Région : Toscana

Cépage(s) : Cab. Franc / Sangiovese / Cab. Sauv

Degré d'alcool : 15%

Dégustation : La robe est rouge rubis intense. La complexité et l'expressivité des arômes sont exceptionnelles : le nez offre de puissantes notes de confiture de prunes et de fruits noirs mûrs (myrtilles, mûres et cassis). Les arômes parfaitement intégrés sont raffinés. En bouche, Solaia est riche et enveloppant, les tannins souples et veloutés donnent de la longueur et de la persistance. Solaia offre l'élégance et l'équilibre qui ont toujours caractérisé son style.

Temp. de service : 16-18°

Accord : Accompagne les plats raffinés élaborés avec des viandes rouges ou blanches.

Garde (années) : 25-30

Vinification : Produit à partir d'un tri très sélectif de raisins de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Sangiovese. Le vin vieillit en barrique pendant environ 12 mois puis pendant une année supplémentaire en bouteille.

Type : Rosso (rouge)