



## Solaia 2020

CHF 350.00 | 10 cl = CHF 46.67

Le vin présente une magnifique couleur rouge rubis. Le nez complexe et délicat va de notes fruitées (framboise, mûre, abricot et orange sanguine) et florales (rose) à des senteurs savoureuses de grains de café, de chocolat et de réglisse. De délicates notes de menthe et de poivre blanc confèrent à ce bouquet une douce fraîcheur. La bouche est opulente et structurée et séduit par ses tanins fins et souples qui s'étendent jusqu'à une finale persistante exhalant des notes grillées et épicées.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Marchesi Antinori                              |
| Type d'article                | Vin rouge                                      |
| Pays                          | Italie   |
| Région                        | Toscane  |
| Appellation                   | IGT  |
| Millésime                     | 2020   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 14.5 %   |
| Température de consommation   | 16°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2030                                  |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                          |
| Numéro d'article              | 347160   |



### Vinification

Les raisins ont été égrappés puis rigoureusement triés sur des tables de tri avant d'être finement broyés et transférés par gravité dans des fûts. Pendant la fermentation et la macération pelliculaire, l'équilibre parfait entre le fruit et la qualité des tanins est recherché afin de renforcer la douceur, le parfum, l'identité et le caractère de Solaia. La fermentation malolactique est réalisée en fûts afin de développer la complexité et la douceur du vin. Solaia 2019 bénéficie d'un vieillissement séparé de chaque lot en fûts de chêne français neufs pendant environ 18 mois.

