



## Solaia 2020

CHF 350.00 | 10 cl = CHF 46.67

Il vino ha un bel colore rosso rubino. Il naso, complesso e delicato, spazia da note fruttate (lampone, mora, albicocca e arancia rossa) e floreali (rosa) ad aromi sapidi di chicchi di caffè, cioccolato e liquirizia. Delicate note di menta e pepe bianco conferiscono a questo bouquet una dolce freschezza. In bocca è rigoglioso e strutturato, seduce con i suoi tannini fini e morbidi che si estendono fino a un finale persistente, che emana note grigliate e speziate.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Produttore                  | Marchesi Antinori                              |
| Categoria                   | Vino rosso                                     |
| Paese                       | Italia   |
| Regione                     | Toscana  |
| Classificazione             | IGT  |
| Annata                      | 2020   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %   |
| Temperatura di degustazione | 16°  |
| Invecchiamento              | fino a 2030                                    |
| Vitigni                     | Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                               |
| Numero articolo             | 347160   |



### Vinificazione

Le uve sono state diraspate e poi rigorosamente selezionate su tavoli di cernita prima di essere finemente pigiate e trasferite in barrique per gravità. Durante la fermentazione e la macerazione sulle bucce, si cerca il perfetto equilibrio tra qualità del frutto e del tannino per esaltare la dolcezza, la fragranza, l'identità e il carattere del Solaia. La fermentazione malolattica viene svolta in barrique per sviluppare la complessità e la dolcezza del vino. Il Solaia 2019 beneficia di una maturazione separata di ogni lotto in botti nuove di rovere francese per circa 18 mesi.

