

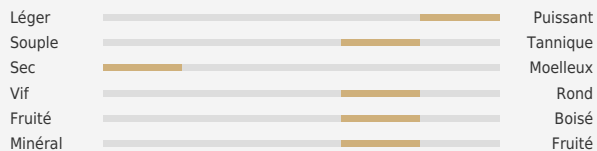


SOLAIA

PRODUIT

Solaia, joyau de la Tenuta Tignanello, incarne l'excellence et la sophistication des grands vins toscans. Cultivé sur des sols riches en calcaire et galestro, ce vin d'assemblage associe habilement le Cabernet Sauvignon, le Sangiovese et une touche de Cabernet Franc, offrant ainsi une complexité aromatique remarquable. Le nez se déploie sur des notes intenses de fruits noirs mûrs, de cassis, de prune, mêlées à des nuances balsamiques, d'épices douces, de tabac et de cacao. En bouche, Solaia séduit par sa richesse, sa structure puissante mais élégante, ses tanins soyeux et une fraîcheur minérale qui équilibre parfaitement la matière. Long en finale, ce vin noble est un compagnon idéal des viandes rôties, du gibier en sauce, des plats gastronomiques et des fromages affinés, et il révèle tout son potentiel après quelques années de garde.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Toscane / Italie
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	14.5%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese