



TIGNANELLO IN WOODEN BOX

PRODUIT

Deze wijn is een van de paradepaardjes van het huis Antinori. Het was de eerste Sangiovese die op vat rijpte, de eerste moderne rode wijn die werd gemengd met niet-traditionele druivensoorten zoals Cabernet, en een van de eerste rode wijnen in Chianti die geen witte druiven gebruikte. Dit leverde hem de eer op om de eerste « **Super-Toscaanse** » te worden. Deze wijn heeft een zeer open neus en biedt een scala aan aroma's, variërend van rijp rood fruit tot specerijen, waaraan geroosterde en vanilletoetsen zijn toegevoegd. Dit alles zorgt voor een ongelooflijk bouquet met een mooie persistentie en elegantie. In de mond biedt hij een grote dichtheid en aromatische complexiteit met zijdezachte tannines. Qua spijscombinaties past hij uitstekend bij gegrild vlees, zowel rood als wit, gerechten op basis van smakelijk vlees zoals lamsvlees, wild, mediterrane, Aziatische of Latijns-Amerikaanse gerechten, en zelfs bepaalde zeevis zoals rode mul past goed bij deze wijn. Deze wijn heeft een zeer open neus en biedt een scala aan aroma's, van rijp rood fruit tot kruiden, aangevuld met geroosterde en vanille-accenten.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Toscane / Italie
Type de vin	Rouge
Volume	3L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese