Solaia 2020

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° - 18°
Conservation	jusqu'en 2040
Cépages	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	347160
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Bœuf, Grillades

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.