

# Solaia 2011 - Antinori

## **Vitigno:**

Cabernet sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%

## **Descrizione:**

Dallo spicchio più assoluto della collina di Tignanello e dal suo migliore appezzamento. Il resto è passione, cura, attenzione e ricerca.

È così che nasce "Solaia", prodotto con le più selezionate uve di cabernet sauvignon, cabernet franc e sangiovese dell'omonimo vigneto.

Un vino mitico, forse il Supertuscan più famoso al mondo, un rosso che viene affinato in barrique per 12 mesi circa e per un ulteriore anno in bottiglia prima della sua commercializzazione.

Un rosso profondo ed elegante, capace di una longevità sorprendente.

## **Abbinamenti gastronomici:**

A tutto pasto, si esalta con ricchi primi anche a base di funghi. Ottimo con arrostiti e brasati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C**

**GRADO ALCOLICO: 14,5 % Vol**