

Toscana: Antinori

Seit 26 Generationen und 620 Jahren befasst sich die Familie Antinori ununterbrochen mit der Weinproduktion. Heute wird Antinori von Marchese Piero Antinori geleitet, der bedeutendsten Persönlichkeit der italienischen Weinwirtschaft. Zu den Besitztümern der Familie gehören Weingüter in den besten Lagen der Toskana und Umbriens. Marchese Piero Antinori zählt zu den bedeutendsten Weinproduzenten Italiens und wohl auch der gesamten Weinwelt. Heute sind auch die Töchter Albiera, Allegra und Alessia im Familienunternehmen aktiv und lenken gemeinsam mit ihrem Vater die Geschicke des Unternehmens.

Villa Antinori Rosso Toscana IGT 2016



ARTIKELNUMMER:	25811016
NAME:	Villa Antinori Rosso Toscana IGT 2016
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2016
ERZEUGER:	Antinori
REBSORTEN:	55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinori-typischen Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie einem zarten Holzton und weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen.
SERVIERVORSCHLAG:	Ideal mit nicht zu kräftigem Fleisch wie Kaninchen und Pasta mit Tomatensauce.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 % Restzucker: 0.40 g/l Säure: 5.00 g/l
SCHON TRINKBAR:	sehr gut
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
VORHER ÖFFNEN:	nein
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 4 Jahre
HERSTELLUNG:	Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, danach Ausbau in Eichenfässern für 12 Monate. Weitere 6 Monate reift er in der Flasche, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
AUSZEICHNUNG:	James Suckling: 93 Pkt. (Jg. 15)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite
INVERKEHRBRINGER:	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze Italien
EAN-CODE:	8001935221401
EAN-CODE KARTON:	8001935221425

