

ANTINORI TIGNANELLO



Ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e menta. Al gusto, seppur ancora giovane, il vino ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.

Provenienza: Italia

Regione: Toscana

Cantina: Antinori

Uve: Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tipologia vino: Vino rosso

Denominazione: I.G.T.

Alcol: 13,5%

Litri: 0,75