

# 2016 Villa Antinori Rosso Toscana IGT

James Suckling: 93 Pkt. (Jg. 15), 91 Pkt. (Jg. 16)



Artikelnummer	25811016
Winzer	Antinori
Land	Italien
Anbaugebiet	Toscana
Rebsorten	Sangiovese: 55%, Cabernet Sauvignon: 25%, Merlot: 15%, Syrah: 5%

## 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.

Alkoholgehalt	13.0
Restzucker	0.4
Säuregehalt	5.0
Serviertemperatur	16.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

## Weinbearbeitung

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.

Inverkehrbringer: MARCHESI ANTINORI S.p.A.  
50123 Firenze  
Italien

EAN-Code 8001935221401  
EAN-Code Karton 8001935221425