

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marchesi Antinori Solaia 2021
Vinícola	Marchesi Antinori
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	(ver arquivo)
Teor Alcoólico	14%
Maturação	aproximadamente 16 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045+
Decanter	60 minutos
Premiações	100 pts Falstaff 100 pts Vinous 99 pts Veronelli 99 pts Doctor Wine 98 pts Vinum Wine Magazine 98 pts Wine Spectator 97 pts Luca Maroni 97 pts Robert Parker 97 pts James Suckling 97 pts Decanter Magazine Ter Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um monumento à perfeição. O Marchesi Antinori Solaia é um dos Super Toscanos mais emblemáticos da Itália. Nasce da porção mais ensolarada do Tenuta Tignanello — a área chamada Solaia — combinando Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese em um corte de precisão cirúrgica. Lançado pela primeira vez na safra de 1978, ele só é produzido em anos realmente excepcionais. E, segundo Renzo Cotarella, CEO e enólogo-chefe da Antinori, 2021 é uma das grandes safras da história do vinho. O blend traz 77% Cabernet Sauvignon, 14% Sangiovese e 9% Cabernet Franc. A malolática ocorre em barricas francesas 100% novas, onde o vinho também estagia por pelo menos 16 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino