



## Villa Antinori Rosso Toscana IGT Doppelmagnum 2021

**Art. Nr.:** 1105221

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toscana

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Sand, Kreide

**Vinifizierung/Ausbau:** Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt und dann in temperaturkontrollierte Behälter gefüllt. Die alkoholische Gärung begann einen Tag nach dem Zerdrücken und dauerte fünf bis sieben Tage, während die Mazeration, etwas länger, sich acht bis zwölf Tage in Anspruch fortsetzte. Bei den Varietäten Cabernet, Sangiovese und Petit Verdot lagen die Gärtemperaturen nicht über 28° C, so dass die Extraktion von Farbstoffen und weichen Tanninen begünstigt wurde. Bei den Varietäten Syrah und Merlot hingegen wurden zur Bewahrung der aromatischen Substanzen nie 25° C überschritten, um die aromatische

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Falstaff:** 90

**Speiseempfehlung:**

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 3,0 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 87.90**

### Verkostnotiz

Tief Rubinrot mit Granatreflexen, in der Nase intensiv und komplex, geprägt von Noten roter Frucht zusammen mit Anklängen an Leder, Gewürz und Vanille, am Gaumen zeigt er guten Körper und ist rund mit weichen samtigen Tanninen, lang und schmackhaft.