

DRINKS.

Antinori Tignanello Grappa 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GPAT0500
Alcool	42%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Marchesi Antinori Srl Piazza degli Antinori 3 50123 Firenze Italien
Marque	Marchesi Antinori
Type	Grappa (eau-de-vie de marc de raisin italienne)
L'usage	pur
Dégustation	la douceur du raisin s'associe à une légère note épicée et amère.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Fabriquée à partir du marc des cépages Sangiovese et Cabernet.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	im Umkarton



Description

La marque de vin italien Antinori remonte à 1385, lorsque Giovanni di Piero Antinori rejoint la guilde florentine des viticulteurs et des négociants en vins. Depuis lors, l'entreprise est toujours restée entre les mains de la famille et est aujourd'hui dirigée par le marquis Piero Antinori et ses trois filles. L'expansion et l'innovation sont les pierres angulaires de la philosophie de l'entreprise, qui continue à pousser la famille à exploiter le potentiel des vignobles en Toscane et en Ombrie. Antinori possède sept caves dans six endroits, ce qui signifie que les produits ont des classifications différentes. Antinori ne voulait pas d'un design de bouteille uniforme, car il voulait souligner le caractère unique de chaque vin. Antinori est devenu célèbre pour son vin rouge Tignanello dans les années 70: ce Chianti Classico ne contenait pas le pourcentage de vin blanc prescrit à l'époque et ne pouvait donc pas être commercialisé en tant que tel. Les raisins Sangiovese et Cabernet proviennent du vignoble Tignanello du même nom, à 350 mètres d'altitude. La grappa Antinori Tignanello est fabriquée à partir du marc de ces cépages et comporte ainsi les saveurs typiques du Chianti, mais de manière légèrement différente.