



Massetino

Toscana IGT, Masseto

Puissance intense et élégance soyeuse

Beschreibung:

Officiellement, c'est le petit frère du légendaire Masseto, mais en réalité, c'est un vin rouge toscan d'exception qui a sa propre taille - et qui n'est en aucun cas moins impressionnant que le Masseto lui-même dans sa catégorie. Près de la Méditerranée, les vignes bénéficient d'une part des brises maritimes et de la forte intensité de la lumière du soleil, et d'autre part des anciens fonds marins qui se sont transformés en argile bleue au cours de millions d'années, remplis de fossiles de la vie marine qui y était autrefois abondante. Le Massetino allie puissance et finesse à une structure exceptionnelle - un véritable chef-d'œuvre de merlot, finement accentué par une petite part de cabernet franc.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Masseto

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1075423

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Massetino

Toscana IGT
Masseto

Herkunft:

Italie

Notation:

Decanter 96/100, Drinks Business 95/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 95/100, Score 20/20

Cépage(s):

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Weinbau:

Traditionnelle

Elevage:

24 Mois en Barrique

Vol. alcool:

15.0%

Servier:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.