



Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

En provenance du coeur du Chianti Rùfina

Beschreibung:

Le Chianti Riserva de Paolo Masi, qui dirige son domaine familial d'une main habile, a de nombreux fans fidèles parmi notre clientèle. Il est élevé en barriques pendant 14 mois avant de quitter le domaine. Le Muro Antico se marie à merveille avec la cuisine italienne et il est particulièrement divin en association avec une assiette froide ou un plat à base de champignons.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Délicat bouquet, très ouvert, aux nuances de gelée de groseille et de prunes, sur des touches de cannelle, de chocolat au lait et de bois précieux; de beaux arômes de sangiovese se révèlent dans la bouche ronde et d'une élégante fluidité, sur un souffle d'épices, magnifique équilibre fraîcheur-fruit; les tannins sont présents, mûrs et bien intégrés; d'agréables nuances toastées apportent beaucoup de fondant à ce Chianti Riserva; finale balsamique et précise.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Chia

Produzent: Renzo Masi

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

Artikelnummer: 0421519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.