



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 moyen, accents grenat. Un soupçon de malt agrmente le nez typiquement sangiovese de groseilles rouges et de griottes, sur une délicate note de cannelle et une pointe de graphite. La belle fraîcheur toscane se marie aux arômes de baies rouges prédominants, framboises et groseilles, avec maintenant également un peu de poivre et de discrètes nuances toastées; les tannins sont polis et bien intégrés, finale souple de longueur moyenne.

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 2033

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

Artikelnummer: 0421521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Merlot
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.