



Masseto

Toscana IGT

La superstar des Merlots

Description:

Ce vin rouge corpulent et soyeux n'est pas seulement un des vins les meilleurs et les plus recherchés de Toscane, il est de surcroît un vin culte absolu d'Italie.

Profile aromatique:

Robert Parker: "I can still remember nearly falling out of my chair the first time I tasted the 2006 Masseto (100% Merlot) from barrel. The wine is now in bottle, and it is every bit as monumental as I had hoped. The wine possesses staggering richness in a style that perfectly captures the essence of this great Tuscan vintage. Black cherries, flowers, licorice and sweet toasted oak are just some of the nuances that emerge from the 2006 Masseto. A wine of breathtaking depth, it also reveals superb clarity, freshness and vibrancy in a sumptuous, beautifully-balanced style. Simply put, the 2006 Masseto is a masterpiece from Tenuta dell'Ornellaia. According to Agronomist/General Manager Leonardo Raspini the dryness of the vintage slowed down the maturation of the sugars, leaving the wine with an unusually high level of acidity, and therefore freshness, considering its overall ripeness. Anticipated maturity: 2016-2031.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0583717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Herkunft: Italie
Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96-99/100, Parker 97/100, Score 20/20
Cépage(s): 100% Merlot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.