



2016 I Pini

Colli Toscana Centrale IGT, Fattoria di Basciano, Renzo Masi

Note de dégustation:

Rubis foncé aux nuances violettes. Nez fruité rappelant les myrtilles et les cerises noires, avec des arrière notes de brownies et un soupçon de noix. Capiteux et fruité en bouche, il est ferme avec des tannins mûrs, souples et très fins; la concentration d'arômes persiste jusque dans la finale longue et tendre.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Producteur:	Masi Renzo & C. Fattoria di Basciano
Notation(s):	James Suckling 92/100, Mundus Vini Gold/ , Score 18/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33% Syrah
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	1626816075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

I Pini

Colli Toscana Centrale IGT
Fattoria di Basciano
Renzo Masi

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 92/100, Mundus Vini Gold/ ,
Score 18/20
Traubensorte(en): 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 33%
Syrah
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.