



2017 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

En provenance du coeur du Chianti Rufina

Description:

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.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, accents rouge grenat. Nez typique de Sangiovese aux notes de groseilles et de griottes, sur une délicate note de cannelle, un soupçon de graphite et enfin une touche de malt. La belle fraîcheur toscane se marie aux arômes de baies rouges prédominants, framboises et groseilles, ainsi qu'un peu de poivre et de discrètes nuances toastées; les tannins sont polis et bien intégrés, finale soyeuse de moyenne longueur. Un Chianti extrêmement harmonieux.

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
Sous-région:	Chianti
Producteur:	Fattoria di Basciano-Renzo Masi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Référence:	0421517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.