



2013 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.

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):

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s):

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

Référence:

0421513

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.