



Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Dal cuore del Chianti Rùfina

Beschreibung:

Il Chianti Riserva di Paolo Masi, che gestisce con mano sapiente l'azienda di famiglia, ha molti fedeli estimatori tra la nostra clientela. Viene invecchiato in barrique per 14 mesi prima di lasciare la tenuta. Il Muro Antico si sposa meravigliosamente con la cucina italiana, ed è particolarmente divino abbinato a un piatto freddo o a un piatto a base di funghi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio con accenti granati. Una nota di malto impreziosisce il naso tipicamente sangiovese di ribes rosso e marasca, con una delicata nota di cannella e un accenno di grafite. La bella freschezza toscana si fonde con gli aromi predominanti di bacche rosse, lamponi e ribes, ora anche con un po' di pepe e discrete sfumature tostate; i tannini sono levigati e ben integrati, con un finale morbido e di media lunghezza.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Chia

Produsent: Renzo Masi

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Merlot

Artikelnummer: 0421522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 10% Syrah, 10% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.