



## Massetino

Toscana IGT, Masseto

Potenza intensa ed eleganza setosa

### Beschreibung:

Ufficialmente è il fratello minore del leggendario Masseto, ma in realtà è un eccezionale vino rosso toscano a sé stante - e non meno impressionante del Masseto stesso nella sua categoria. Vicino al Mediterraneo, le vigne beneficiano da un lato delle brezze marine e della forte luce solare, e dall'altro dell'antico fondale marino che si è trasformato in argilla blu nel corso di milioni di anni, pieno di fossili della vita marina che un tempo era abbondante qui. Il Massetino combina potenza e finezza con una struttura eccezionale: un vero capolavoro di Merlot, finemente accentuato da una piccola quantità di Cabernet Franc.

### Degustationsnotiz:

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produzent:** Masseto

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1075423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Massetino

Toscana IGT

Masseto

**Herkunft:** Italia

**Valutazioni:** Decanter 96/100, Drinks Business 95/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 95/100, Score 20/20

**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Weinbau:** Tradizionale

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarla.