



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:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Bouquet molto aperto e seducente di lamponi e succo di sambuco, accompagnato da una marcata nota speziata, cacao e cioccolato crémant, per finire con le noci. Attacco morbido, con aromi molto compatti e molto fruttati, che ricordano questa volta la marasca e la mora, di enorme intensità e densità. accompagnata da tannini vellutati; l'intensità persiste ben oltre la metà del palato con leggere note tostate sul lungo finale.

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

Produttore: Renzo Masi

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

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

Artikelnummer: 0421515

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% Merlot, 10% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.