



## Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Dal cuore del Chianti Rùfina

### Descrizione:

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.

### Profilo aromatico:

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.

### Temperatura:

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

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Chianti

**Produttore:** Renzo Masi

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

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

**Numero articolo:** 0421515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chianti Riserva DOCG

Muro Antico  
Renzo Masi

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.