



Chianti Riserva D.O.C.G.

Muro Antico, Renzo Masi

Un Chianti Riserva d'anthologie

Beschreibung:

Il Chianti Riserva Muro Antico di Paolo Masi ha molti fedeli fan tra la nostra clientela. Una comunità che dovrebbe presto crescere, perché Paolo Masi, che conduce l'azienda con grande maestria, è più che soddisfatto dell'annata 2018: "È il nostro Muro Antico più buono finora", che prima di lasciare l'azienda viene affinato in barrique per 14 mesi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, che si schiarisce leggermente verso il disco. Naso complesso e aperto di marasche e ribes rosso, con note di tartufo al cioccolato, caramello, sottobosco e pelle scamosciata. Il palato, sorprendentemente lungo, sviluppa aromi tipici del Chianti, opulenza di frutti rossi come mirtilli e ciliegie, la bella acidità gli conferisce freschezza, equilibrio e struttura; è un vino compatto e pieno di temperamento con sfumature speziate.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

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

Artikelnummer: 0421518

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 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.