



## 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 intenso, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet delicato, molto aperto, con note di gelatina di ribes rosso e prugne, cannella, cioccolato al latte e legno pregiato; gli splendidi aromi di Sangiovese si rivelano nel palato rotondo ed elegantemente fluido. Su un soffio di spezie, magnifico equilibrio di freschezza e frutto; i tannini sono presenti, maturi e ben integrati; piacevoli sfumature tostate portano molta sostanza a questo Chianti Riserva; finale preciso e balsamico.

### **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 2031

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

**Artikelnummer:** 0421519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Chianti Riserva DOCG

Muro Antico  
Renzo Masi

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah                             |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2031  |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale  |
| <b>Allevamento:</b>   | 14 Mesi in barrique   |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |