



Masseto

Toscana IGT

La superstar del Merlot

Descrizione:

Questo vino rosso corposo e setoso non è solo uno dei vini più pregiati e ricercati della Toscana, ma anche uno dei vini di culto in assoluto in Italia.

Profilo aromatico:

Robert Parker: "Ricordo ancora di essere quasi caduto dalla sedia la prima volta che ho assaggiato il Masseto 2006 (100% Merlot) dalla botte. Il vino è ora in bottiglia ed è monumentale come speravo. Il vino possiede una ricchezza sbalorditiva in uno stile che cattura perfettamente l'essenza di questa grande annata toscana. Ciliegie nere, fiori, liquirizia e rovere dolcemente tostato sono solo alcune delle sfumature che emergono dal Masseto 2006. Un vino di una profondità mozzafiato, che rivela anche una superba chiarezza, freschezza e vivacità in uno stile sontuoso e meravigliosamente equilibrato. In poche parole, il Masseto 2006 è un capolavoro della Tenuta dell'Ornellaia. Secondo l'Agronomo/Direttore Generale Leonardo Raspini, la siccità dell'annata ha rallentato la maturazione degli zuccheri, lasciando al vino un livello di acidità e quindi di freschezza insolitamente alto, considerando la sua maturazione complessiva. Maturità prevista: 2016-2031.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Divers Toscane

Produzione: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0583718

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Paese di origine: Italia

Valutazioni: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100,
Decanter 97/100, Parker 97/100, Wine
Spectator 96/100, Score 20/20

Uva: 100% Merlot

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 24 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.