



2017 Masseto

Toscana IGT

La superstar del Merlot

Descrizione del vino:

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.

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Ornellaia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Antonio Galloni 96–99/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0583717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Antonio Galloni 96–99/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.