



2020 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.

Nota di degustazione:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Ornellaia

Valutazioni:

Decanter 100/100, James Suckling 100/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20

Vinificazione:

24 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0583720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Origine:

Italia

Valutazioni:

Decanter 100/100, James Suckling 100/100,
WeinWisser 20/20, Score 20/20

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

24 Mesi in barrique

Gradazione

15.0 %

alcolica:

Servizio:

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