



## 2013 Masseto

Toscana IGT, Da Masseto

**Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:**

Italia

**Regione:**

Toscana

**Sottoregione:**

Divers Toscane

**Produttore:**

Ornellaia

**Valutazioni:**

James Suckling 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100

**Gradazione alcolica:**

14.5 %

**Maturità:**

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Numero di articolo:**

0583713

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Masseto**

Toscana IGT  
Da Masseto

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 98/100  
**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.