



2021 Masseto

Toscana IGT

La superstar des Merlots

Description:

Ce vin rouge corpulent et soyeux n'est pas seulement un des vins les meilleurs et les plus recherchés de Toscane, il est de surcroît un vin culte absolu d'Italie.

Note de dégustation:

Robert Parker: "I can still remember nearly falling out of my chair the first time I tasted the 2006 Masseto (100% Merlot) from barrel. The wine is now in bottle, and it is every bit as monumental as I had hoped. The wine possesses staggering richness in a style that perfectly captures the essence of this great Tuscan vintage. Black cherries, flowers, licorice and sweet toasted oak are just some of the nuances that emerge from the 2006 Masseto. A wine of breathtaking depth, it also reveals superb clarity, freshness and vibrancy in a sumptuous, beautifully-balanced style. Simply put, the 2006 Masseto is a masterpiece from Tenuta dell' Ornellaia. According to Agronomist/General Manager Leonardo Raspini the dryness of the vintage slowed down the maturation of the sugars, leaving the wine with an unusually high level of acidity, and therefore freshness, considering its overall ripeness. Anticipated maturity: 2016-2031.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Toscane

Sous-région:

Divers Toscane

Producteur:

Ornellaia

Notation(s):

Antonio Galloni 100/100, Score 20/20, Decanter 99/100, Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 99/100

Elevage:

24 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Cépage(s):

100% Merlot

Référence:

0583721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 100/100, Score 20/20, Decanter 99/100, Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 99/100
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.