



2018 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Un Chianti Riserva d'anthologie

Descrizione del vino:

Il Chianti Riserva Muro Antico di Paolo Masi ha molti fedeli fan tra la nostra clientela. Una comunità che dovrebbe presto crescere, perché Paolo Masi, che gestisce l'azienda con grande maestria, è più che soddisfatto dell'annata 2018: "È il nostro Muro Antico più buono finora", che prima di lasciare l'azienda viene affinato in barrique per 14 mesi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che si schiarisce leggermente verso il disco. Naso complesso e aperto di marasche e ribes rosso, con note di tartufo al cioccolato, caramello, sottobosco e camoscio. Il palato, sorprendentemente lungo, sviluppa aromi tipici del Chianti, opulenza di frutti rossi come mirtilli e ciliegie, la bella acidità gli conferisce freschezza, equilibrio e struttura; è un vino compatto e pieno di temperamento con sfumature speziate.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Chianti |
| Produttore: | Renzo Masi & Fattoria di Basciano |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | 14 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Varietà d'uva: | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| Numero di articolo: | 0421518 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 14 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |