



2019 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:	Score 20/20, The Wine Independent 100/100
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0583719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Masseto

Toscana IGT

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20, The Wine Independent 100/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
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.