



2019 Chianti Riserva DOCG

Muro Antico, Renzo Masi

Dal cuore del Chianti Rùfina

Descrizione del vino:

Il Chianti Riserva di Paolo Masi, che gestisce con mano sapiente l'azienda di famiglia, ha molti fedeli estimatori tra la nostra clientela. Viene invecchiato in barrique per 14 mesi prima di lasciare la tenuta. Il Muro Antico si sposa meravigliosamente con la cucina italiana, ed è particolarmente divino abbinato a un piatto freddo o a un piatto a base di funghi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Bouquet delicato, molto aperto, con note di gelatina di ribes rosso e prugne, cannella, cioccolato al latte e legno pregiato; gli splendidi aromi di Sangiovese si rivelano nel palato rotondo ed elegantemente fluido. su un soffio di spezie, magnifico equilibrio tra freschezza e frutto; i tannini sono presenti, maturi e ben integrati; piacevoli sfumature tostate portano molta sostanza a questo Chianti Riserva; finale preciso e balsamico.

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 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Numero di articolo:	0421519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chianti Riserva DOCG

Muro Antico
Renzo Masi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.