



2021 Massetino

Toscana IGT, Masseto

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Ornellaia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 20/20, James Suckling 96/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1075421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Massetino

Toscana IGT
Masseto

Origine: Italia
Valutazioni: Parker 96/100, Score 20/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.