



I Pini

ROU669

Historique

La Fattoria di Basciano appartient à la famille Masi depuis 1900. Elle est située sur l'un des meilleurs terroirs du Chianti (la zone Rufina) en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes. Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation et tout ceci, ce qui est rare en Toscane, à des prix qui ne sont pas démesurés.

Reconnaissance

96 points - Luca Maroni (mill. 2024)
 91 points - Wine Spectator (mill. 2022)
 92 points - James Suckling (mill. 2022)
 96 points - Luca Maroni (mill. 2021)
 92 points - James Suckling (mill. 2020 et 2021)
 93 points - Wine Spectator (mill. 2019)
 93 points - James Suckling (mill. 2019)
 94 points - Luca Maroni (mill. 2019)
 95 points - Luca Maroni (mill. 2018)
 91 points - Wine Advocate (mill. 2018)
 90 points - Wine Spectator (mill. 2018)

Pays	Italie	Producteur	Fattoria di Basciano
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	cabernet sauvignon, syrah, merlot
Appellation	Rosso dei colli della Toscana centrale	Conservation	10 à 15 ans
Service	17°C		

Description

Oeil	Rouge rubis foncé
Nez	Complexe, intense et fruité avec des arômes de prune, de cerise, d'olive noir, d'épices, de moka et tabac.
Bouche	Très belle concentration. Beaucoup de fruits mûrs en bouche. Les tanins serrés et fins distinguent ce Cru de Basciano. Très belle finale sur le trio fruit/épice/fumé.
Accord mets/vin	Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou braisées. Côte de veau grillée sauce au poivre, cingale arrostito, Filetto di manzo, lapin rôti sauce tomates et olives noires. Tous plats qui appellent un vin de grande distinction.

Commentaires

Basciano est la ligne haut de gamme de Renzo Masi.

I PINI fait partie des meilleurs crus de la maison. Il est produit en petite quantité à partir des vignes les mieux exposées de la propriété, sur les coteaux faisant face au sud.

Récolte uniquement à la main + table de tri. - Macération de 3 à 4 semaines.

Élevage de 12 mois en barrique française neuve (40%) de la forêt de l'Allier, suivi de 6 mois en bouteille avant la vente.

Densité de plantation : 5000 plants/hectare et pas plus de 1,4 kg de raisin par vigne.

Sucre résiduel: 0,9 g/l

En une ligne

Ce vin est parmi les meilleurs vins du domaine et ça se goûte par la concentration, la complexité et l'élégance.