



● Chianti Riserva

13631004

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 raisonnables!

Reconnaissance

91 points - James Suckling (2016)

Pays	Italie	Producteur	Renzo Masi
Région vinicole	Toscane	Cépage(s)	95% sangiovese, 5% colorino
Appellation	Chianti Riserva DOCG	Conservation	Entre 5 et 10 ans
Service	17-18° C		

Description

Oeil

Rouge rubis profond.

Nez

Nez concentré rappelant la prune et les baies.

Bouche

Une bouche ample et ronde, avec des tanins souples et une longue finale fruitée et poivrée.

Accord mets/vin Toute la cuisine italienne évidemment: gnocchi à la bolognese, Osso Bucco, carpaccio de boeuf, lasagnes.

Commentaires Fermentation avec macération sur peaux d'environ 25 jours à température contrôlée entre 25°C et 28°C. Élevage en fûts de chêne français pendant 14 mois. Sucre résiduel: 4 g/L

En une ligne