



Masseto IGT Toscana 2018

Tenuta dell'Ornellaia

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
Classification	IGT
Expansion	24 mois en barrique, encore 12 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 17 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14,5 %
Cépages	Merlot
Prix	97 Parker /
Numéro d'article	16600718

Commentaires

Le Masseto, né en 1986, est un 'cru' dont les vignes du même nom ne couvrent que 7 hectares. Ils sont situés au sein du Tenuta dell'Ornellaia, qui exploite au total 97 hectares sur la côte toscane. Le Masseto est un merlot monocépage d'une grande structure et d'une grande longévité. La production annuelle est strictement limitée et repose sur une sélection rigoureuse qui découle de l'idée d'excellence.

Recommandation culinaire

Un accompagnement monumental de plats festifs avec de la viande rouge, des plats d'accompagnement riches ou comme source d'inspiration pour des moments spéciaux à lui tout seul.

Notes de dégustation

Pourpre foncé et riche. Bouquet puissant, parfumé de baies sauvages et de bois précieux, accompagné de chocolat noir, d'un peu de cuir et de musc. Bouche très juteuse et compacte avec beaucoup de finesse. Des arômes intenses de baies et les plus belles notes torréfiées de bois précieux forment le milieu et l'arrière-goût presque infini convainc par une grande harmonie et persistance.