Masseto IGT Toscana 2014

Tenuta dell `Ornellaia

Tipo	Vino rosso
Origine	Grappa, Toscana
Produttore	Tenuta dell` Ornellaia Firenze
Classificazione	IGT
Maturazione	24 mesi in barrique, altri 12 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2014
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	15.5 %
Vitigni	Merlot 100 %
Premi	97 James Sukling, 94 Paker, 95 Fallstaff /
Articolo n.	16600714

Annotazioni

Nato nel 1986, Masseto è un "cru" i cui vigneti omonimi si estendono per soli 7 ettari. Si trovano all'interno della Tenuta dell'Ornellaia, che coltiva un totale di 97 ettari sulla costa toscana. Il Masseto è un Merlot monovitigno di grande struttura e longevità. La produzione annuale è rigorosamente limitata e si basa su una selezione rigorosa che nasce dall'idea di eccellenza.

Abbinamenti

Un monumentale accompagnamento a piatti festivi a base di carne rossa, ricchi contorni o come ispirazione per momenti speciali da solo.

Note di degustazione

Cremisi scuro e ricco. Bouquet potente, profumato di frutti di bosco e legni preziosi, accompagnato da cioccolato fondente, un po' di cuoio e muschio. Molto succoso e compatto in bocca con molta finezza. Aromi intensi di frutti di bosco e le più belle

note tostate di legno pregiato formano il centro e il retrogusto quasi infinito convince con grande armonia e persistenza.