



Masseto IGT Toscana 2018

Tenuta dell'Ornellaia

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
Classificazione	IGT
Maturazione	24 mesi in barrique, altri 12 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 17 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Merlot
Premi	97 Parker /
Articolo n.	16600718

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.