



## Masseto IGT Toscana 2017

Tenuta dell`Ornellaia

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Grappa, Toscana
<b>Produzent</b>	Tenuta dell`Ornellaia Firenze
<b>Klassifizierung</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	24 Monate im Barrique, weitere 12 Monate in der Flasche
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Genussphase</b>	bis 17 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	15.5 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot 100 %
<b>Awards</b>	97 Parker /
<b>Artikel-Nr</b>	16600717

### Bemerkungen

Der Masseto, geboren 1986, ist ein 'Cru', dessen gleichnamige Weinberge lediglich 7 Hektar umfassen. Sie liegen innerhalb der Tenuta dell'Ornellaia, die an der toskanischen Küste insgesamt 97 Hektar bewirtschaftet. Der Masseto ist ein reinsortiger Merlot von grosser Struktur und Langlebigkeit. Die Jahresproduktion ist streng limitiert und beruht auf einer rigorosen Selektion, die der Idee der Exzellenz entspringt.

### Passt zu

Monumentaler Begleiter zu festlichen Gerichten mit rotem Fleisch, reichhaltigen Beilagen oder als Inspiration zu besonderen Momenten ganz solo.

### Degustationsnotizen

Dunkles und sattes Purpurrot. Wuchtiges Bouquet, nach Waldbeeren und Edelhölzern duftend, begleitet von dunkler Schokolade, etwas Leder und Moschus. Sehr saftig und kompakt im Mund mit viel Finesse. Intensive Beerenaromen und schönste

Edelholz-Röstnoten bilden die Mitte und der schier endlose Nachhall überzeugt durch grosse Harmonie und Persistenz.