Ornellaia Societa Agricola

Masseto Toskana IGT Tenuta Ornellaia



Art.-Nr.:	060345-2021
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	100% Merlot
Restzucker:	2,800 g/l
Säure:	5,400 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	15
Alkoholgehalt:	15,5 %
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im neuen Barrique
EAN:	4058447030070

Preise

Flasche 1.005,00 € brutto
Preis pro Liter: 1.340,00 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Vinifikation:

• Die Trauben wurden **von Hand in 15-kg-Kisten gelesen**.
• Vor und nach dem Entrappen erfolgte eine **manuelle Sortierung auf einem doppelten Sortiertisch**.
• **Sanftes Anpressen** der Trauben.
• **Gärung**:• Hauptsächlich in **Betontanks**.
• Kleine Mengen auch im **Fass**, bei Temperaturen zwischen **25–30 °C**.

• **Mazeration:** 21–28 Tage.
• **Malolaktische Gärung:**
• In **100 % neuen Eichenfässern**.
• Die Partien blieben **12 Monate getrennt**.

• **Reifung:**
• Nach der Assemblage weitere **12 Monate im Fass**.
• Insgesamt **24 Monate Fassreife**.

• **Flaschenreife:**
• **12 Monate** vor Freigabe.

Beschreibung:
Der **Masseto 2021** vereint **Eleganz, Kraft und Tiefe**.

• **Nase:** Harmonie lebhafter, geheimnisvoller Aromen.
• **Gaumen:** Saftigkeit, Struktur, lang anhaltende Präsenz.
• **Nachhall:** Würzig, ausdrucksstark.
• Jede Parzelle wurde separat ausgebaut.
• Nach einem heißen Sommer reifte der Wein ein weiteres Jahr auf der Flasche.
• Ein kraftvolles Bekenntnis zu einem besonders reichen Jahrgang.

Empfehlung:
Ideal zu **Rind**, **Wild** oder **Trüffelgerichten**.

Bewertungen:• **Robert Parker:** 95 Punkte (Feb. 2024)
• **Wine Spectator:** 99 Punkte (Okt. 2024)
• **Decanter:** 99 Punkte (Apr. 2024)
• **James Suckling:** 98 Punkte (Jul. 2024)
• **Antonio Galloni:** 100 Punkte (Feb. 2024)
• **Wine Enthusiast:** 99 Punkte (Dez. 2024)

4 058447 030070 >