DULST
wijn met advies

Wijnfiche

Masseto | Toscana IGT
Italië (TUSCANY) — 2016

Domein

Masseto

Het was een Rus die aan de basis lag van deze unieke wijn, ook wel de 'Italiaanse Petrus' genoemd. Begin de jaren '80 merkte deze oenoloog op dat de gronden op de Masetto heuvels ideaal waren wat betreft ligging en klimatologische omstandigheden om Merlot te verbouwen. De kleiachtige ondergrond in combinatie met de Mediterraanse zon en de frisse winden zorgt voor een optimale rijping van de druiven. We spreken hier over een zeer beperkte productie op 6,63 hectare met wijnstokken die werden aangeplant in 1984.

Vinificatie

Elk perceel werd apart gevinifieerd. De fermentatie vindt plaats in inox vaten en houten vaten, gevolgd door een maceratie aan 25° tot 30°C gedurende 15 tot 20 dagen. Daarna start de malolactische fermentatie in 100% nieuwe eik, met nog steeds de verschillende batches van percelen apart gehouden tijdens de eerste 12 maanden rijping. Dan wordt de wijn geassembleerd en opnieuw gedurende 1 jaar in eiken vaten gerijpt, wat een totale rijpingsperiode op vat geeft van 24 maanden. Na het bottelen laat men de wijn nog 12 maanden op fles rijpen vooraleer hij gecommercialiseerd wordt.

Smaak

Met een intense robijnrode kleur toont de neus volledige fruit rijpheid met tegelijk veel frisheid en complexiteit, onderstreept met delicate toetsen van vanille en cacao. In de mond ervaren we een gestructureerde, rijke, full-bodied wijn met mooi geïntegreerde tannines. Aroma's van zwart fruit met een lange, elegante finish, die nog verlengd wordt door een delicate hint van cacao.

Gerechten

Vlees - rood | Lam | Wild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (100%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

