Wijnfiche

Masseto | Toscana IGT
Italy (TUSCANY) — 2016

Vinification

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.

Taste

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.

Food pairing

Meat - red | Lamb | Game

General information

Type: Red wine
Grape varieties: Merlot (100%)
Viticulture: Organic
Storage (years): > 10
Serving temperature: 18 °C
Taste profile: Complex with firm tannins



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be