



## Vin Santo del Chianti Rufina DOC - Passito 2017

**Süß und zartbitter, Aroma von  
getrockneten Aprikosen, runde und  
weiche Art**

**Winzer:** Masi Renzo

**Region:** Toskana

**Rebsorte:** Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** 6 Jahre Caratello

**Alkohol:** 15.5 % vol

**Trinktemperatur:** 10 - 12°C

**Kulinarischer Tipp:** Ideal zu Cantuccini

**0.375 l – Bestellnummer 08617**

---

### Masi Renzo Toskana

Seit drei Generationen ist die Familie Masi im Weingeschäft tätig, immer mit dem Ziel, Weine für den täglichen Gebrauch mit einem optimalen Preis-Genuss-Verhältnis zu produzieren. Dazu arbeiten sie im gesamten DOCG-Gebiet mit langjährigen Partnern zusammen. Die Kooperation beschränkt sich nicht nur auf den Einkauf der Trauben, sondern umfasst auch die Beratung und Betreuung der Weinbauern bei der Bewirtschaftung der Weinberge. Unter dem Label Fattoria Basciano werden nur gute Seigene Trauben verarbeitet und

folglich die Weine nicht allgemein als Chianti, sondern als Chianti Rufina etikettiert. Die Fattoria Basciano liegt westlich über dem Ort Rufina auf 300 m Seehöhe und umfasst 70 Hektar, von denen 30 mit Weinreben bepflanzt sind. Die Reben wachsen auf skelettreichen Tonschieferböden. Das Mikroklima ist trocken und durch deutliche Temperaturschwankungen im Sommer gekennzeichnet. Ideale Bedingungen also für den Diplolandwirt Paolo Masi, der daraus samtige Weine mit angenehmem Trinkfluss macht.