



Chianti DOCG Riserva 2015 Florenz-Edition

**Würziger Duft von Waldfrüchten,
Kirsche und Pflaume, gute Struktur,
vollmundig mit weichen Tanninen**

Winzer: Masi Renzo

Region: Toskana

Rebsorte: 95% Sangiovese, 5% Colorino

Farbe: rot

Ausbau: 14 Monate Barrique

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Tagliatelle mit
Windschweinragout, Bistecca alla Fiorentina und
würzigem Käse

0.75 l – Bestellnummer 08715

Berliner Wine Trophy 2018: Gold Medaille

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 gutseigene 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 Diplomalandwirt Paolo Masi, der daraus samtige Weine mit angenehmem Trinkfluss macht.