BIANCO DI TOSCANA IGT

SKU: 12536

Titel	Bianco di Toscana IGT
Land	Italien
Erzeuger	Renzo Masi
Region	Toskana Chianti
Rebsorte	70% Trebbiano Toscano, 30% Chardonnay
Beschreibung	duftig-fruchtig, knackige Äpfel, Birnen und weiße Blüten, Zitrus, Kräuternoten und etwas Mirabelle, süffig
Empfehlung	Aperitif, Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch, Schalentiere, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), Weichkäse
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Gesamtalkohol	12,50 %Vol
Gesamtsäure	5,97 g/l
Restzucker	3,40 g/l
Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite

Langtext	Renzo Masi ist in Rufina zu Hause. Dieses Städtchen im Tal der Sieve hat dem Chianti, der auf den umliegenden Hügeln wächst, seinen Namen gegeben: Chianti Rufina. Diese kleinste unter den Chianti-Lagen hat zusammen mit dem Chianti Classico die besten Böden, das beste Kleinklima, die besten Wachstumsvoraussetzungen. Renzo Masi ist ein Familienbetrieb. Der Vater Renzo hat den Betrieb in seiner ruhigen, umsichtigen Art vorangebracht. Der Sohn Paolo hat die Weinbaufachschule absolviert und ist seither mit viel Elan und Sachkenntnis im elterlichen Betrieb tätig. Renzo Masi hat Weinberge in der Cru-Lage Basciano westlich von Rufina. Die Täler sind hier enger als im Classico-Gebiet, die Hänge steiler. Die Bearbeitung ist mühsam, das Ergebnis ist exzellent.