Bianco di Toscana IGT

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Renzo Masi
Art. Nr.:	109.043
Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Ort des Gutes:	Chianti



Weingut / Erzeuger

Im Herzen der Toskana, in der Chianti-Unterzone Rufina, liegt das familiengeführte Weingut Renzo Masi. Die Region Chianti Rufina zählt zu den kleinsten, aber qualitativ anspruchsvollsten Chianti-Gebieten und ist geprägt von kühleren Höhenlagen, mineralischen Böden und einer ausgeprägten Frische - stilistisch oft näher am Chianti Classico als an wärmeren Chianti-Zonen.

Im Zentrum der Weine steht die Rebsorte Sangiovese, die dem Chianti seine Identität verleiht: lebendige Säure, feine Kirschfrucht und eine klare, strukturgebende Tanninlinie. Bei Renzo Masi wird Sangiovese konsequent mit der traditionellen toskanischen Rebsorte Colorino ergänzt. Diese selten gewordene Sorte bringt Tiefe, intensive Farbe und eine würzige, leicht dunkelfruchtige Aromatik ein. Das Zusammenspiel beider Rebsorten sorgt für Weine, die einerseits typisch toskanisch und frisch bleiben, gleichzeitig aber mehr Dichte, Stabilität und Zug am Gaumen zeigen.

Seit Generationen verfolgt die Familie Masi ein klares Ziel: authentische Herkunft mit einem starken Preis-Leistungs-Verhältnis zu verbinden. Neben eigenen Weinbergen -insbesondere in der Lage Basciano - arbeitet das Weingut eng mit ausgewählten Partnerwinzern zusammen. Durch gezielte Steuerung im Weinberg und klare Qualitätsvorgaben entsteht eine verlässliche Stilistik, die sowohl im Fachhandel als auch in der Gastronomie überzeugt.

Die Handschrift von Önologe Paolo Masi ist dabei klar erkennbar: präzise, saubere Vinifikation mit Fokus auf Frische, Trinkfluss und Balance. Holz wird gezielt und zurückhaltend eingesetzt, um die Frucht des Sangiovese nicht zu überdecken, sondern zu unterstützen. Das Ergebnis sind moderne, zugängliche Chianti-Weine mit klarer Herkunft, die Struktur und Eleganz verbinden, ohne an Leichtigkeit zu verlieren.

Die steilen, gut belüfteten Lagen rund um Rufina liefern dafür die ideale Grundlage: große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht fördern die Aromatik und bewahren die typische Frische. Das Sortiment reicht von zugänglichen Einstiegsweinen über klassische Chianti DOCG bis hin zu einer Riserva und selektiven, teils im Holz ausgebauten Cuvées - stets getragen vom charakteristischen Zusammenspiel aus Sangiovese und Colorino.

Beschreibung

Farbe:	helles zitronengelb
Rebsorte:	Trebbiano, Chardonnay, Moscato
Charakteristik:	im Bouquet frische Aromen von grünem Apfel, Birne und weißen Blüten mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, am Gaumen leicht und lebendig mit feiner Fruchtsüße, eleganter Säure und subtiler Mineralität, klingt erfrischend und rund aus mit zarten floralen Nuancen und einem Hauch von Honig
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	6,2 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif, Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch, Schalentiere, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Geflügel und helles Fleisch (Kalb), Weichkäse.

Stand: 19.11.2026 20:56 Uhr