

## MAZZANO

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

*La famiglia Boscaini custodisce nella sua cantina privata una collezione unica di vini pregiati, prodotti in quantità limitata e solo nelle migliori annate, che ama condividere con i suoi più affezionati estimatori.*

**M**azzano è vino austero e maestoso, il prototipo dell'Amarone. Proviene dall'omonimo vigneto già noto per le sue qualità sin dal XII secolo, dove le uve appassiscono naturalmente nei tradizionali fruttai durante i freddi mesi invernali.

#### VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino impenetrabile, con riflessi bruniti.

**Olfatto:** possente di ciliegia sotto spirito e prugna.

**Palato:** maestoso, con sapori di marasche e mirtilli. Retrogusto complesso e persistenza sorprendente.

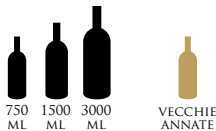
#### ABBINAMENTI

Vino da fine pasto per eccellenza. Accompagna carni rosse, selvaggina, quaglie, piatti saporiti. Ottimo l'abbinamento con formaggi saporiti e stagionati come parmigiano e pecorino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16% VOL.

VITA SULLO SCAFFALE: 35-40 ANNI



Negli anni Cinquanta Masi è stata pioniere in Italia nel coniare il concetto di *cru*, ovvero di vino proveniente da singolo vigneto. I suoi *cru* storici di Amarone e Recioto rappresentano eccellenti espressioni di diversi *terroir* della Valpolicella, da cui traggono uno stile unico, caratteristico e riconoscibile.

