

CAMPOLONGO DI TORBE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Die Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert werden und teilt diese gern mit den leidenschaftlichsten Kennern.

Campolongo di Torbe ist der elegante Amarone-Cru von Masi, der sich durch ein rundes Mandelaroma auszeichnet sowie durch große Intensität und Ausgewogenheit. Er entstammt der gleichnamigen Lage, die bereits seit dem 17. Jahrhundert für ihre Qualitäten bekannt ist. Hier trocknen die Trauben auf natürliche Weise in den traditionellen Trockenlägern während der kalten Wintermonate.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

Masi expertise in der technik der weine aus getrockneten trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Undurchdringliches Rubinrot.

Bouquet: Intensiv und komplex nach gekochten Früchten und Zimt.

Geschmack: Üppig, warm und rund, mit Aromen von reifen Weichselkirschen, Pflaumenkompott und Bittermandel.

KOMBINATIONEN

Hervorragend am Ende einer Mahlzeit oder als Begleiter zu rotem Fleisch, Wild, Wachteln, würzigen Gerichten. Exzellente Ergänzung zu reifen und würzigen Käsesorten wie Parmesan, Pecorino und Gorgonzola.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C
ALKOHOLGEHALT: 16% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 35-40 JAHRE



In den fünfziger Jahren war Masi in Italien Pionier in der Prägung des Konzeptes des Cru, das heißt, eines Weines, der einer einzigen Lage entstammt. Masis historische Amarone- und Recioto-Crus stellen exzellente Ausprägungen der unterschiedlichen Terroirs des Valpolicella dar, von denen sie jeweils einen einzigartigen charakteristischen und wiedererkennbaren Stil beziehen.

