

CAMPOLONGO DI TORBE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

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.

Campolongo di Torbe è l'elegante Amarone *cru* di Masi, caratterizzato da un rotondo aroma di mandorla e da grande intensità ed equilibrio. 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.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino impenetrabile.

Ofatto: intenso e complesso di frutta cotta e cannella.

Palato: ricco, caldo e rotondo, con sapori di ciliegie e marasche mature, prugne cotte e mandorla amara.

ABBINAMENTI

Ottimo a fine pasto o accompagnato con carni rosse, selvaggina, quaglie, piatti saporiti. Eccellente l'abbinamento con formaggi stagionati e piccanti come parmigiano, pecorino e gorgonzola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 16% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 35-40 anni



*Negli anni Cinquanta Masi è stata pioniera 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.*

