

MAZZANO

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.

Mazzano 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.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Ofatto: ciliegia matura e spezie dolci.

Palato: ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Vino di rara ecletticità. Si abbina a paste con sughi ricchi di carne o funghi; carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 16% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 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.

