

# MEZZANELLA AMANDORLATO

## RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

*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.*

Mezzanella ist ein Recioto, der sich durch seine Komplexität und durch seinen charakteristischen Nachgeschmack von Mandeln auszeichnet. Eine echte Rarität, die der gleichnamigen Lage entstammt, die bereits seit dem 17. Jahrhundert für ihre Qualitäten bekannt ist. Hier trocknen die Trauben auf natürliche Weise in den traditionellen Trockenlagern während der kalten Wintermonate.

### REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

### APPASSIMENTO

Masi expertise in der technik der weine aus getrockneten trauben.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Undurchdringliches Rubinrot, viskoses Erscheinungsbild.

**Bouquet:** Komplex nach gekochten Früchten und süßen Gewürzen.

**Geschmack:** Eindrücklich nach Dörppflaumen und Zimt. Außergewöhnlicher Nachgeschmack von Mandeln und schmeichelndes, bittersüßes Finale.

### KOMBINATIONEN

Hervorragender Wein am Ende einer Mahlzeit. Passt gut zu reifem oder pikantem Käse, Mürbeteiggebäck und Trockenfrüchten. Ein perfekter Begleiter zur Zigarre, mit der ihn die intensiven reifen Aromen verbinden.

SERVIERTEMPERATUR: 15° C  
ALKOHOLGEHALT: 14% vol.  
LAGERFÄHIGKEIT: 15-20 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.*

