

MASI

BROLO CAMPOFIORIN ORO

ROSSO VERONA IGT

Secco, ricco, vellutato, complesso ed elegante. Mantiene il tratto cordiale del Campofiorin, di cui è selezione particolare, e ne sposa l'originale tecnica ispirata alla produzione dell'Amarone.

È arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, uva riscoperta da Masi, mentre l'affinamento in piccole botti di rovere accentua il suo stile internazionale.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Oseleta.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: frutti di bosco, confettura e vaniglia.

Palato: ricco, caldo e intenso di frutta cotta, con sentori di cacao e vaniglia nel finale.

ABBINAMENTI

Vino di raro eclettismo: si abbina a pasta con sughi ricchi a base di carne o funghi, risotti, carni rosse grigliate o arrosto e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: fino a 20 anni



OSELETA® è un'uva autoctona veronese di grande colore e forza, riscoperta e reimpiantata in Valpolicella dai tecnici di Masi negli anni Ottanta. "Brolo" equivale al francese clos, vigneto delimitato da mura. Le uve di questo pregiato vino provengono infatti da selezionati vigneti di Corvina, Rondinella e Oseleta.

