

# MASI

## BROLO CAMPOFIORIN ROSSO VERONA IGT

Trocken, reich, samtig, komplex und elegant. Er erhält sich die herzliche Art des Campofiorin, dessen spezielle Selektion er ist und mit dem ihn die einzigartige, von der Produktion des Amarone inspirierte Technik verbindet.

Die Zugabe der von Masi wieder entdeckten ursprünglichen Rebsorte Oseleta veredelt ihn, während der Ausbau in kleinen Eichenholzfässern seinen internationalen Stil betont.

### REBSATZ

Corvina, Rondinella, Oseleta.

### APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weinen aus angetrockneten Trauben.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Intensives Rubinrot.

**Bouquet:** Waldfrüchte, Konfitüre und Vanille.

**Geschmack:** Üppig, warm und intensiv nach gekochten Früchten, mit Ahnungen von Kakao und Vanille im Finale.

### KOMBINATIONEN

Ein Wein von ungewöhnlicher Vielseitigkeit. Er passt zu Pasta mit reichhaltigen Fleisch- oder Pilzsaucen, rotem Fleisch vom Grill oder als Braten und Wildbret. Ideal mit reifem Käse.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C  
**ALKOHOLGEHALT:** 14% vol.  
**LAGERFÄHIGKEIT:** bis zu 20 Jahre



SELETA® ist eine autochthone Veroneser Rebsorte von intensiver Farbe und Kraft, die in den achtziger Jahren von Masis Technikern wiederentdeckt und im Valpolicella angepflanzt wurde.

„Brolo“ entspricht dem französischen Clos, einer von Mauern umschlossenen Lage. Die Trauben für diesen kostbaren Wein entstammen tatsächlich ausgewählten Lagen von Corvina, Rondinella und Oseleta.

