

MASI

NECTAR CAMPOFIORIN

ROSSO VERONA IGT

Den Nektar des Valpolicella repräsentiert besonders die Rebsorte Corvina. Diese Traube trägt das Element von Weichheit und der Frucht von Kirschen, das für die Veroneser Weine so charakteristisch ist. Sie wird dann von Rondinella (Struktur) und Molinara (Würze und Säure) begleitet. Nectar Campofiorin basiert auf eben dieser Überlegung, so dass die Komponente der angetrockneten Trauben ausschließlich von der Corvina repräsentiert wird.

REBSATZ

Corvina und Corvinone, Rondinella, Molinara.

APPAXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus getrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Intensives Rubinrot.

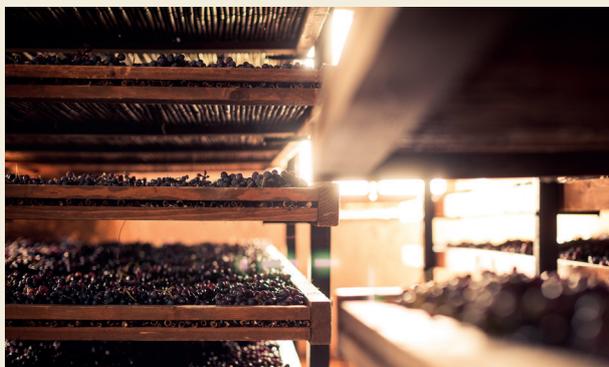
Bouquet: Aromen von reifen roten Früchten, insbesondere von Kirschen, bereichert mit Noten von süßen Gewürzen.

Geschmack: Körperreich am Gaumen präsentiert er freundliche und umschmeichelnde Tannine. Die stabile Säure macht ihn schön trinkbar. Angenehmes Finale, in dem sich die Eindrücke von Gewürzen wiederholen.

TRINKERLEBNIS

Ein vielseitiger Wein, der zu vielfältigen kulinarischen Traditionen und Anlässen passt. Er verbindet sich perfekt mit Pasta und Risotto mit üppigen mediterranen Saucen, mit gegrilltem rotem Fleisch oder Braten, wie auch mit den würzigen Aromen der asiatischen und südamerikanischen Küche. Ideal mit reifem Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C
ALKOHOLGEHALT: 13% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 15-20 Jahre



Nectar Campofiorin ist eine Selektion des Campofiorin. Dieser Wein verbindet die Persönlichkeit der lokalen Rebsorten, besonders der Corvina, mit der originellen Appaximento Technik, in der Masi spezialisiert ist.