

# MASI

## RISERVA COSTASERA

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Stolz, majestätisch, komplex, überschäumend: er ist der freundliche Gigant von Masi. Der Bezugspunkt für die Kategorie der Amarone, die zusammen mit Barolo und Brunello den Adel der italienischen Rotweine ausmachen. Er ist das Ergebnis von Masis anerkannter Expertise für das Verfahren des Appassimento und setzt sie mit einer langen Überreife der Trauben auf Bambusgestellen und einem Minimum von drei Monaten Ausbau in edlen Hölzern um. Die kluge Verwendung der autochthonen Rebsorten des klassischen Valpolicella-Gebiets, Corvina, Rondinella und Molinara wird um die Zugabe der ursprüngliche Oseteta bereichert, die von Masi wiederentdeckt wurde.

#### REBSATZ

Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara.

#### APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus getrockneten Trauben.

#### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Undurchdringliches Dunkelrot.

**Bouquet:** Intensiv, überreife rote Früchten, Zimt, Vanille.

**Geschmack:** Warm und verführerisch, Fruchtkompott, süße Gewürze, Kirschkompott, Gewürznelken. Trocken und langes Finale.

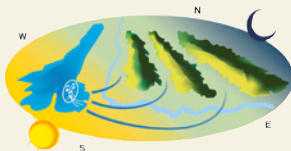
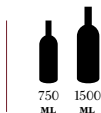
#### KOMBINATIONEN

Ideal zu rotem Fleisch, Wildbret und reifem Käse. Angenehmer Begleiter am Ende des Mahls.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C

**ALKOHOLGEHALT:** 15,5% vol.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 30-35 Jahre



Costasera: Schon immer waren für Masi die im Valpolicella Classico Gebiet dem Sonnenuntergang zugewandten Seiten der Hügel die besten für einen hochklassigen Amarone. Hier, wo der Tag länger dauert, genießen die Reben mit Blick auf den Gardasee seine Lichtreflexe und sein mildes Klima und bringen die Trauben zu perfekten Reife.

