

MASI®

COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Fiero, maestoso, complesso, esuberante: è il gigante gentile di Masi. È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani. È frutto dell'autorevole *expertise* di Masi nella tecnica dell'Appassimento: le varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara riposano su graticci di bambù nei mesi invernali concentrando gli aromi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino molto intenso.

Olfatto: frutta cotta, prugna e ciliegia.

Palato: sentori fruttati, con note di caffè e cacao. Estremamente equilibrato.

ABBINAMENTI

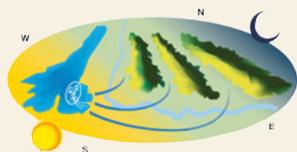
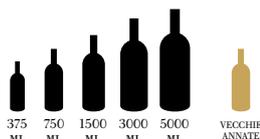
Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti (ad es. parmigiano). Grande vino da fine pasto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 30-35 anni



Costasera: da sempre per Masi le coste rivolte al tramonto, in Valpolicella Classica, sono le migliori per un Amarone di razza. Qui, dove è più lunga la giornata, le vigne che guardano il Lago di Garda si avvantaggiano del riflesso della sua luce e del suo clima più mite, portando i grappoli a perfetta maturazione.

