

MASI®

NECTAR CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE IGT

Il nettare della Valpolicella è certamente rappresentato dall'uva Corvina. Quest'uva, a differenza delle altre due varietà autoctone di supporto, Rondinella (struttura) e Molinara (spezie e acidità), è la varietà che fornisce l'elemento di morbidezza e fruttato di ciliegia, caratteristiche dei vini veronesi. Nectar Campofiorin si basa appunto su questa considerazione, dove la componente di uva appassita è rappresentata esclusivamente dalla Corvina.

VITIGNI

Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: ciliegia matura e cannella.

Palato: ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Eclettico, si abbina con pasta, risotti, carni grigliate e arrosto, formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 anni



750
ML

Nectar Campofiorin è selezione particolare del Campofiorin: vino che compendia la personalità delle uve autoctone veronesi, Corvina in particolare, e l'originalità della tecnica di appassimento di cui Masi è specialista.

