

MASI®

RISERVA DI COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Fiero, maestoso, complesso, esuberante, rappresenta una selezione speciale del Costasera, 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.

Qui l'autorevole *expertise* di Masi nell'Appassimento è interpretata con una lunga sovrasmaturazione delle uve su graticci di bambù e minimo tre anni di affinamento in nobili legni. Il sapiente uso delle varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara è arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, riscoperta da Masi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino impenetrabile.

Olfatto: prugna e ciliegia cotta, con sentori di caffè tostato.

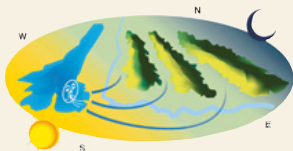
Palato: maestoso ed elegante, ciliegie sotto spirito e cacao amaro.

Finale piacevolmente lungo.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Gradevole compagno del fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5% 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.

