

CORBEC

ROSSO DI ARGENTINA / VALLE DE UCO

Rosso vigoroso di grande ricchezza e intensità, dallo stile cosmopolita e anticonformista. Vino moderno e innovativo, prodotto nella tenuta La Arboleda Masi Tupungato in Argentina, applicando l'*expertise* di Masi nella tecnica dell'Appassimento. L'eleganza della Corvina, con i suoi sentori di ciliegia sovrasmatura e l'ampio vellutato, unita all'esuberante virilità e tannicità del Malbec, dona un inedito profilo aromatico-gustativo.



VITIGNI

Corvina, Malbec.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

Olfatto: intenso di frutti di bosco e confettura, con note di menta e cannella.

Palato: rotondo e robusto con sapore di prugne e ciliegie cotte. Finale lungo di cacao amaro.

ABBINAMENTI

Come l'Amarone, Corbec si abbina a piatti dai sapori forti (carni rosse grigliate o arrosto e selvaggina) e a formaggi stagionati.

Ottimo abbinamento anche con piatti speziati di verdure o con piatti tipici come la "parmigiana".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: Potenziale di lungo invecchiamento.



MASI TUPUNGATO: SORPRENDENTI PER NATURA

Lo stile Masi e l'arte nell'Appassimento conquistano nuove latitudini. L'Argentina offre una natura pura ed esuberante che Masi rispetta ed esalta nei propri vini biologici, innovativi e sorprendenti.

