

MASI

CAMPOFIORIN

ROSSO VERONA IGT

Üppig, rund und samtig, dabei herzlich und vielseitig bei Tisch. In ihm verbinden sich Schlichtheit und Grazie mit Kraft und Majestät. Er ist der 1964 entstandene originale Supervenetian von Masi, international anerkannt als „Wein von erstaunlicher Größe und Komplexität“, Urheber einer neuen Kategorie von Weinen aus Venetien, inspiriert von der Technik des Amarone (Burton Anderson). Sein Produktionsverfahren bezeichnete Hugh Johnson als „ingenious technique“.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weinen aus angetrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Intensives Rubinrot.

Bouquet: Reife Kirschen und süße Gewürze.

Geschmack: Reich und intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten. Schöner Nachhall und weiche Tannine.

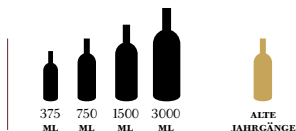
KOMBINATIONEN

Ein Wein von ungewöhnlicher Vielseitigkeit. Er passt zu Pasta mit reichhaltigen Fleisch- oder Pilzsaucen, rotem Fleisch vom Grill oder als Braten und Wildbret. Ideal mit reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 15-20 Jahre



1964-2014: FÜNFZIG JAHRE CAMPOFIORIN

Am 30. September 1964 begann in den sanften Veroneser Hügeln die erste Lese für den Campo Fiorin. Dieser Wein, der richtungsweisend in der Geschichte des Valpolicella war, ist also fünfzig Jahre alt und wurde zu einem der weltweit beliebtesten Klassiker der italienischen Tradition.

