

MASI

NECTAR COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Den Nektar des Valpolicella repräsentiert besonders die Rebsorte Corvina. Diese Traube ist, im Unterschied zu den anderen beiden autochthonen Rebsorten, die sie begleiten, Rondinella (Struktur) und Molinara (Würze und Säure), diejenige Varietät, die das Element von Weichheit und der Frucht von Kirschen beiträgt, das für die Veroneser Weine so charakteristisch ist. Nectar Campofiorin basiert auf eben dieser Überlegung, so dass die Komponente der angetrockneten Trauben ausschließlich von der Corvina repräsentiert wird.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus getrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Sehr intensives Rubinrot.

Bouquet: Gekochte Früchte, Pflaumen und Kirschen.

Geschmack: Fruchtige Aromen mit Noten von Kaffee und Kakao. Extrem ausbalanciert.

KOMBINATIONEN

Passt zu aufwendigen und würzigen Speisen, rotem Fleisch vom Grill oder als Braten, Wildbret, würzigen und leicht pikanten Käsesorten (z.B. Parmesan). Großer Wein am Ende einer Mahlzeit.

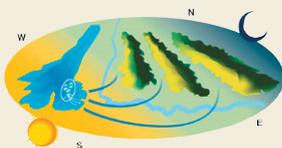
SERVIERTEMPERATUR: 18-20° C

ALKOHOLGEHALT: 15% vol..

LAGERFÄHIGKEIT: 30-35 Jahre



750
ML



Nectar Costasera: Die "Hänge" (costa) in Richtung der Abendsonne "a sera" profitieren von der Lichtreflektion und dem milden Klima des Gardasees: Hier entsteht der Costasera. Nectar ist seine besondere Selektion, die von der weisen Anwendung lokaler Techniken und der größeren Präsenz der Rebsorte Corvina gekennzeichnet ist.

