

MASI

COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Stolz, majestätisch, komplex, überschäumend: Er ist der freundliche Gigant von Masi. Der Bezugspunkt für die Kategorie der Amarone, die zusammen mit Barolo und Brunello den Adel der italienischen Rotweine ausmachen. Er ist das Ergebnis von Masis anerkannter *Expertise* für das Verfahren des Appassimento: Die autochthonen Rebsorten des klassischen Valpolicella-Gebiets, Corvina, Rondinella und Molinara lagern über die Wintermonate auf Bambusgestellen und konzentrieren so ihre Aromen.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weinen aus angetrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Sehr intensives Rubinrot.

Bouquet: Gekochte Früchte, Pflaumen und Kirschen.

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

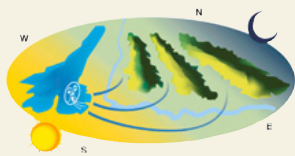
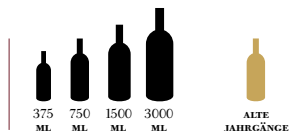
KOMBINATIONEN

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



Costasera: Schon immer waren für Masi die im Valpolicella Classico Gebiet dem Sonnenuntergang zugewandten Seiten der Hügel die besten für einen hochklassigen Amarone. Hier, wo der Tag länger dauert, genießen die Reben mit Blick auf den Gardasee seine Lichtreflexe und sein mildes Klima und bringen die Trauben zu perfekter Reife.

