

# MASI®

## NECTAR COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Il nettare della Valpolicella è certamente rappresentato dall'uva Corvina. Quest'uva, a differenza delle altre due varietà autoctone di supporto, Rondinella (struttura) e Molinara (spezie e acidità), è la varietà che fornisce l'elemento di morbidezza e fruttato di ciliegia, caratteristico dei vini veronesi. Nectar Costasera si basa proprio su questa considerazione. L'aumentata percentuale della Corvina conferisce maggiore ricchezza di frutto, morbidezza e piacevolezza.

### VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

### APPASSIMENTO

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

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino impenetrabile.

**Olfatto:** frutta cotta, ciliegia e vaniglia.

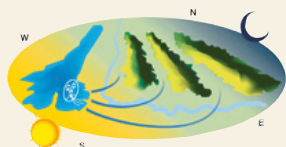
**Palato:** ciliegia con note di caffè e cannella. Estremamente equilibrato.

### ABBINAMENTI

Piatti importanti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti. Grande vino da fine pasto.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15% vol.  
**VITA SULLO SCAFFALE:** 30-35 anni



Nectar Costasera: Le "coste" collinari che guardano "a sera" godono del riflesso di luce e del clima mite del lago di Garda: qui nasce Costasera. Nectar ne è selezione particolare, caratterizzata da un sapiente utilizzo delle tecniche locali e dalla maggior presenza dell'uva Corvina.

