

COSTASERA 2006

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

EDIZIONE 2026 DI FABRIZIO PLESSI. SERIE LIMITATA 1/2500

Il termine “cultura” trova origine dal verbo “coltivare”: nulla più della coltivazione della terra è espressione del sapere millenario di un popolo. Oggi l'Amarone, prodotto sin dai tempi degli antichi Romani, incontra l'arte nel segno di questa comune vocazione. Il progetto “Costasera Contemporary Art” prevede la selezione di un artista di fama internazionale per realizzare un'opera dedicata al vino icona, l'Amarone Costasera.

L'artista protagonista dell'edizione 2026 è Fabrizio Plessi, pioniere della videoarte, che ha realizzato l'installazione site specific “L'Anima dell'Amarone” presso Monteleone21, nuova sede di Masi e polo enoturistico in Valpolicella. Plessi utilizza 4 grandi barche, metafora del viaggio e della vita, in cui scorrono cascate digitali di vino realizzate con l'intelligenza artificiale. A queste fanno da contrappunto le arele di bambù con uve in appassimento che richiamano la tradizione e il processo della nascita dell'Amarone. L'opera ha ispirato le etichette di una edizione limitata di bottiglie di Costasera 2006, storica annata “a cinque stelle”, riconosciuta per la sua straordinaria qualità. Riproducendo il flusso impetuoso del vino, l'etichetta abbraccia e avvolge la bottiglia quasi a custodirne l'essenza, restituendo visivamente la forza e l'intensità del contenuto.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso e profondo con unghia violacea.

Olfatto: profumi accentuati di frutta cotta, prugne e ciliegie, accompagnati da attraenti sfumature di caffè e cacao.

Palato: eccellente equilibrio tra la sostenuta acidità e i tannini soffici, che si mescolano in un'intrigante morbidezza. La struttura decisa e il buon livello alcolico conferiscono un lungo e attraente finale.

ESPERIENZE

Vino importante che accompagna piatti saporiti, carni rosse o arrosto, formaggi saporiti e leggermente piccanti, come il parmigiano. Vino da meditazione e ottimo vino da fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: fino a 35 anni

