

COSTASERA 2006

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

AUSGABE 2026 FABRIZIO PLESSI. LIMITIERTE AUFLAGE 1/2500

Der Begriff „Kultur“ leitet sich vom Verb „kultivieren“ ab: Nichts spiegelt das jahrtausendealte Wissen eines Volkes besser wider als die Bewirtschaftung seiner Böden. Der Amarone, der schon seit der Zeit der alten Römer hergestellt wird, verbindet sich heute mit der Kunst im Zeichen ihrer gemeinsamen Leidenschaft. Im Rahmen des Projekts „Costasera Contemporary Art“ erschafft ein international renommierter Künstler ein Werk, das dem ikonischen Wein, dem Amarone Costasera, gewidmet ist.

Der Künstler der Edition 2026 ist Fabrizio Plessi. Er ist ein Pionier der Videokunst und hat die ortsspezifische Installation „L'Anima dell'Amarone“ (Die Seele des Amarone) im Monteleone21, dem neuen Sitz von Masi und Wein-Tourismuszentrum im Valpolicella, realisiert. Plessi setzt vier große Boote als Metapher für die Reise und das Leben in Szene, in denen mithilfe künstlicher Intelligenz erstellte digitale Weinkaskaden fließen. Das Kunstwerk lieferte die Inspiration für die Etiketten der limitierten Edition der Costasera-Flaschen des Jahrgangs 2006 ein historischer „Fünf-Sterne“ Jahrgang, der für seine außergewöhnliche Qualität bekannt ist. Das Etikett greift den kräftigen Fluss des Weins auf, schmiegte sich an die Flasche und umhüllt sie, fast als wolle es deren Essenz bewahren. So vermittelt es visuell die Opulenz und Kraft des Inhalts.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: intensives, tiefes Rubinrot mit violetter Rand.

Bouquet: ausgeprägte Aromen von gekochten Früchten, Pflaumen und Kirschen, begleitet von ansprechenden Noten von Kaffee und Kakao.

Geschmack: Ausgezeichnete Balance zwischen der lebhaften Säure und den weichen Tanninen, die sich zu einer faszinierenden Geschmeidigkeit verbinden. Die kräftige Struktur und der ausgewogene Alkoholgehalt sorgen für einen langen und angenehmen Abgang.

TRINKERLEBNIS

Dieser große Wein passt zu herzhaften Gerichten, rotem Fleisch oder Braten sowie zu würzigem und leicht pikantem Käse wie Parmesan.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

ALKOHOLGEHALT: 15% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: bis 35 Jahre

