

2017 Riserva Costasera

Amarone Valpolicella, Classico DOCG Riserva, Masi Agricola

Exclusive et royale



Description:

La vraie grandeur vient de l'intérieur-c'est ce qu'on dit! Cet Amarone de Masi convainc par son fruité exubérant, sa grande complexité et son grand potentiel de vieillissement. Les raisins secs fermentés pour ce vin apportent un répertoire de saveurs très particulier et équilibré, qui rend ce vin si merveilleusement velouté, fruité et complexe. Du grand cinéma!

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Masi Agricola
Notation(s):	James Suckling 96/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara
Référence:	1223017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riserva Costasera

Amarone Valpolicella
Classico DOCG Riserva
Masi Agricola

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 96/100
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.