



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Il gigante gentile della tenuta padronale della Valpolicella

Descrizione:

Con l'Amarone Valpolicella, la storica azienda veneta Masi ha creato un vero e proprio vino di riferimento. La stessa Masi definisce il proprio Amarone il gigante gentile. Le uve destinate a questo vino rosso italiano maturano nel rinomato vigneto Costasera, sul Lago di Garda. Dopo la vendemmia, le bacche vengono prima essiccate, secondo il tipico processo di produzione, per concentrarne i componenti. Questo procedimento garantisce vini ricchi di estratti e corposi, con intensi aromi di prugne mature, succose ciliegie e una persistenza al palato di lunga durata.

Profilo aromatico:

Porpora intenso, con fini sfumature ruggine. Un bouquet ricco e sorprendente di amarone, molta frutta secca, tracce di datteri e fichi, un accenno di vitalità portuale. Ricco al palato, pieno in bocca, ancora una volta grande maturità, un flusso sabbioso e granuloso, grande finale.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Valpolicella

Produttore: Costasera

Gradazione alcolica: 15.0%

Numero articolo: 0216221

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20

Gradazione alcolica: 15.0%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.