



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Il gigante gentile della tenuta padronale della Valpolicella

Beschreibung:

Masi stesso definisce il suo Amarone il "gigante gentile": le uve di questo Amarone vengono lasciate maturare nel rinomato sito di Costasera, sul Lago di Garda. Dopo la raccolta, gli acini vengono prima essiccati, secondo il tipico processo di produzione, per concentrare le sostanze. Il risultato è un vino incredibilmente ricco e corposo, con intensi aromi di prugne mature, ciliegie succose e una persistente sapidità al palato. Masi ha creato ancora una volta un vino di riferimento!

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Valpo

Produzent: Costasera

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara

Artikelnummer: 0216218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.