



# 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Il gigante gentile della tenuta padronale della Valpolicella

### Descrizione del vino:

Masi stesso definisce il suo Amarone il "gigante gentile": le uve di questo Aamarone 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!

#### Nota di degustazione:

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.

#### Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Italia Regione: Veneto Valpolicella Sottoregione: **Produttore:** Masi Agricola Valutazioni: Score 18.5/20 Vinificazione: in barrique Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 15.0 %

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

Numero di articolo: 0216218



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

# **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG Costasera Masi Agricola

Origine: Italia

Valutazioni: Score 18.5/20

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

Molinara

Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: in barrique 15.0 % Gradazione

alcolica:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.