

MASI

RISERVA COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Fiero, maestoso, complesso, esuberante, rappresenta una selezione speciale del Costasera, il gigante gentile di Masi. È punto di riferimento per la categoria degli Amaroni, che assieme a Barolo e Brunello rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani.

Qui l'autorevole *expertise* di Masi nell'Appassimento è interpretata con una lunga sovrasmaturazione delle uve su graticci di bambù e minimo tre anni di affinamento in nobili legni. Il sapiente uso delle varietà autoctone della Valpolicella Classica Corvina, Rondinella e Molinara è arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, riscoperta da Masi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

Olfatto: intenso, frutta rossa surmatura, cannella, vaniglia.

Palato: caldo e suadente, frutta cotta, spezie dolci, chiodi di garofano, finale lungo e secco.

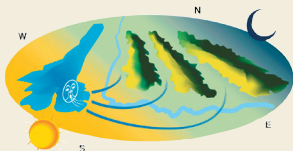
ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Gradevole compagno del fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 30-35 anni



Costasera: da sempre per Masi le coste rivolte al tramonto, in Valpolicella Classica, sono le migliori per un Amarone di razza. Qui, dove è più lunga la giornata, le vigne che guardano il Lago di Garda si avvantaggiano del riflesso della sua luce e del suo clima più mite, portando i grappoli a perfetta maturazione.

