

DRINKS.

Masi Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70439020
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Masi Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Gargagnago di Valpolicella, Italia
Marke	Masi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Mit seiner intensiv roten Farbe entfalten sich beim Masi Campofiorin Rosso del Veronese in der Nase Aromen von Kirschen sowie roten reifen Beeren, die sich mit Noten süsser Gewürze vereinen. Am Gaumen weich und vollmundig mit samtigen Tanninen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Corvina, Rondinella und Molinara
Etikette	klassisch, kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Weinhaus Masi hat einige hochkarätige Rot- und Weissweine im Angebot, die sich durch Appellationen wie «Amarone della Valpolicella», «Rosso del Veronese», «Soave Classico» oder «Valpolicella Classico» kennzeichnen. Ein besonders bekannter Wein des Hauses ist der Campofiorin, der 1964 im Zuge eines technischen Experiments entstand: Man liess den frisch vergorenen Rotwein aus Corvina-, Rondinella- und Molinara-Trauben auf den Hefen des Amarone erneut fermentieren. Diese Produktionstechnik wurde in den 80er Jahren von Masi weiter verfeinert, wodurch der Campofiorin auf überregionaler Ebene Beachtung erhielt. Typisch für den Rotwein ist die zweifache Gärung, die durch den Kontakt des jungen Weins mit leicht angetrockneten Trauben zustande kommt. Der Campofiorin Rosso del Veronese ist ein Wein mit IGT-Status, der als «Supervenetianer» vermarktet wird. Er wird noch heute nach der originalen Methode hergestellt, die Guido Boscaini einst entwickelte. Wie fast alle Rotweine eignet sich der Campofiorin als Begleiter zu Pasta mit Fleisch- bzw. Pilzsaucen, gegrilltem Fleisch, Wild oder gereiftem Käse. Sein Lagerpotential beträgt 15 bis 20 Jahre.