

DRINKS.

Costasera Riserva di Costasera Amarone della Valpolicella DOCG, Riserva 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408335
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	MASI Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella, Italia
Marque	Masi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Un goût corsé et complexe avec des épices sucrées (cannelle, vanille, clous de girofle, réglisse), des fruits trop mûrs (prunes, raisins secs), des cerises cuites, du cuir, du chocolat, du café, du bois de chêne et du tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 70% de Corvina, 15% de Rondinella, 10% d'Oseleta et 5% de Molinara
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

En 1772, la famille Boscaini a acquis des vignobles dans la région de Vénétie, jetant ainsi les bases - probablement sans le savoir - d'une histoire à succès qui se poursuit encore aujourd'hui. La maison de vin Masi est devenue mondialement célèbre grâce à l'Amarone. L'accent est mis sur les cépages indigènes et sur des méthodes établies au niveau régional, comme l'Appassimento, selon laquelle les raisins sont partiellement déshydratés en vue d'obtenir une plus grande concentration de couleur, d'arôme et de saveur. Déjà dans l'Antiquité, les habitants de la région utilisaient cette méthode, afin de produire des vins particulièrement aromatiques. La famille est également fière d'avoir été à l'origine de la réactivation du cépage Oseleta, qui avait presque disparu après le fléau du phylloxéra, mais réintroduit en 1985 sur trois des vignobles de Masi. En 2010, la superficie d'Oseleta dans la région de Valpolicella n'était que de 10 hectares, mais la tendance est à la hausse.

Le Riserva Costasera Amarone est un vin DOCG provenant du village de Sant'Ambrogio della Valpolicella, situé dans la partie orientale du lac de Garde. Les raisins des cépages Corvina, Rondinella, Oseleta et Molinara sont laissés à sécher sur des claies en bambou avant que la transformation proprement dite en vin ne commence. La vinification se termine par un vieillissement de trois ans dans différents fûts en bois. Le vin de réserve a un potentiel de conservation élevé de 35 ans. Cet Amarone puissant, aux notes sucrées, doit être servi à 18°C pendant ou après le repas du soir.