

DRINKS.

Masi Costasera Amarone della Valpolicella DOCG 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7009017
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	MASI Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella, Italie
Marque	Masi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût puissant et équilibré avec des notes fruitées intenses (prunes, mûres, cerises, raisins secs), des notes épicées (poivre, réglisse, cannelle) et des tons de bois (chocolat, chêne, tabac, vanille, café, cacao).
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 70% de Corvina, 25% de Rondinella et 5% de Molinara
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

En 1772, la famille Boscaini a acquis des domaines viticoles dans la région de Vénétie, posant ainsi - probablement sans le savoir - la première pierre d'une histoire à succès qui se poursuit encore aujourd'hui. La Maison Masi est devenue mondialement célèbre grâce à l'Amarone. Elle se concentre sur des cépages natifs et des méthodes ancrées dans la région, comme l'Appassimento, qui consiste à déshydrater partiellement les raisins afin d'obtenir une plus grande concentration de substances colorantes, aromatiques et gustatives. Dans l'Antiquité déjà, les habitants de la région utilisaient cette méthode pour produire des vins particulièrement riches en arômes. En outre, l'entreprise est fière d'avoir été l'un des premiers à réactiver le cépage Oseleta, qui avait presque disparu après l'invasion du Phylloxéra, et qui a été réintroduit en 1985 dans trois des vignobles de Masi. En 2010, la surface cultivée en Oseleta dans la région de Valpolicella n'était que de 10 ha, mais la tendance est à la hausse.

Le Costasera Amarone est un vin DOCG produit dans le village de Sant'Ambrogio della Valpolicella, à l'est du lac de Garde. Les raisins des variétés Corvina, Rondinella et Molinara sont laissés à sécher sur des claies en bambou pendant les mois d'hiver avant que ne commence la transformation proprement dite en vin. Le vin rouge possède un potentiel de garde élevé de 35 ans. En tant qu'Amarone puissant avec des notes sucrées, il doit être servi à 18-20°C pendant ou après le dîner.