

Brolo Campofiorin, Rosso del Veronese IGT

MASI – Marano, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Oseleta
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegant, weich
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Perfekt zu Pasta mit reichhaltigen Saucen, gegrilltem roten Fleisch oder Braten, sowie reifen Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter, 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 81, 12 55 58

Charakteristik

Ein Wein mit einer lebhaft rubinroten Farbe. Im Bouquet präsentiert er elegante Aromen von reifen roten Früchten, Kirschen und Pflaumen, begleitet von Vanille- und Zimtnoten. Am Gaumen weist er eine deutliche Tanninstruktur auf, welche durch eine angemessene Säure ausbalanciert wird. Das lange Finale zeichnet sich durch intensive Noten von Konfitüre aus roten Früchten und süßen Gewürzen aus.

Klima/Terroir

Die Reblage ist eine einzelne, von einer Mauer umschlossene Lage im Tal von Marano, wo ursprünglich die Trauben für den Campofiorin angebaut wurden. Sehr tiefgründiger Schwemmboden auf eozänischem Kalkstein.

Ausbau

Der Brolo Campofiorin Oro wird nach dem Appassimento-Verfahren der doppelten Gärung hergestellt. Die Vinifizierung der frischen Corvina & Rondinella Trauben erfolgt temperaturkontrolliert unmittelbar nach der Ernte, bei 22-24°C für 25 Tage, unter der Zugabe von Reinzuchthefer. Die Oseleta Trauben werden separat vinifiziert. Im November werden dem Blend 30% leicht rosinierte Corvina-Trauben zugesetzt. Dies löst eine erneute Gärung, bei 23-25°C über 15 Tage aus. Die vollständige und malolaktische Gärung folgt. Der 24-monatige Ausbau des Cuvées erfolgt in Veroneser Holzfässern, 70% davon mit mittlerer Röstung. Die Reifung findet über 4 Monate auf der Flasche statt.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. Der Name „Oro“ (dt. geschlossen) entstammt der Lage des Weinbergs. Mit der Zugabe der Rebsorte Oseleta, wird dieser Wein zu einer besonderen Selektion mit starker Persönlichkeit.

MASI[®]

