

Toar, Valpolicella Classico Superiore DOC**MASI – Valpolicella, Venetien**

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Oseleta,
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv, ausgewogen
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu gegrilltem rotem Fleisch, Roastbeef und gereiften Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 54 04

Charakteristik

Ein Wein mit einer intensiven und dunklen rubinroten Farbe durchzogen mit violetten Reflexen. Feine Aromen von roten Früchten sowie leichte Gewürznoten von bitterem Kakao und Lakritze überzeugen in der Nase. Der Geschmack ist charakterisiert durch ausgewogenen Tannine und einer ausbalancierten Säure, die von leichten Noten gereifter Früchte und Gewürzen abgerundet wird.

Klima/Terroir

Die Weinberge befinden sich in Hügellagen mit west-süd-westlicher Ausrichtung zwischen den Tälern von Negrar und Marano im Valpolicella-Gebiet. Die Böden bestehen aus vulkanischem Tuffsteingeröll, auch „Toar“ genannt. Es ist reich an Mineralien, die dem Wein eine besondere Intensität der Düfte und Struktur verleihen.

Ausbau

Die entrappten Trauben der Rebsorten Corvina und Rondinella durchlaufen nach der Ernte einen gemeinsamen Gärprozess, die Rebsorte Oseleta wird ebenfalls entrappt, gärt jedoch separat. Die Mazeration verläuft über 20 Tage bei einer Temperatur von 20-24°C, gefolgt von der malolaktischen Gärung. Der Cuvée aus Corvina und Rondinella wird über 14 Monate in französischen und slawonischen Eichenfässern ausgebaut, der Wein der Oseleta reift für dieselbe Zeit in Barriques. Im Anschluss werden die Weine gemeinsam abgefüllt und reifen weitere fünf Monate auf der Flasche.

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. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. Der Name „Toar“ bezieht sich auf den vulkanischen Tuffstein in den Weinbergen.

MASI®