

Campofiorin, Rosso del Veronese IGT

MASI – Marano, Venetien



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Rotwein |
| Rebsorte: | Corvina, Rondinella, Molinara |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | fruchtig, intensiv, elegant |
| Alkohol: | 13 vol.% |
| Serviertemperatur: | 18°C |
| Servierempfehlung: | Zu rotem Fleisch, Braten und Pastagerichten sowie ideal zu gereiftem Käse |
| Verfügbare Formate: | 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 Liter |
| Artikel-Nr.: | 125527, 125336, 125534, 125541 |

Charakteristik

Brillante rubinrote Farbe. Im Bouquet beschert er intensive und elegante Aromen von reifen Kirschen, Himbeeren und intensiven Gewürzen. Im Mund präsentiert er eine kräftige und ausgewogene Struktur, schmeichelnde Tannine und eine lebhaft Säure.

Klima/Terroir

Das milde Klima, ideale Schwemmböden auf eozänischem Kalkstein gelegen sowie die sonnigen Hänge stellen die besonderen Eigenschaften des Terroirs dar.

Ausbau

Der Campofiorin wird nach dem Appassimento-Verfahren der doppelten Gärung hergestellt. Hier wird nach einer ersten Gärungsphase frischer Trauben eine zweite Gärung dieser auf 25% ganzen angetrockneten Trauben über 15 Tage bei einer Temperatur von 18 – 20°C. Es folgt die malolaktische und finale Gärung um den Alkoholgehalt, die Farbe sowie weitere Aromen und weichen Tannine zu stärken und hervorzuheben. Die Mazeration erfolgt für 18 Monate in Holzfässern aus slawonischer- und Allier-Eiche, gefolgt von einer 3-monatigen Reifung 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, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt. Der Campofiorin ist ein Supervenetian und wird von Burton Anderson als der „Prototyp für einen neuen Stil Veroneser Rotweine“ bezeichnet. Masi, hat in den 80er Jahren mit dem Campofiorin das Appassimento-Verfahren modernisiert. Er ist einer der beliebtesten Klassiker weltweit.

