

Toar, Valpolicella Classico Superiore DOC

MASI – Valpolicella, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Oselata,
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv, ausgewogen
Alkohol:	13,33 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125404

Charakteristik

Intensive und dunkle rubinrote Farbe. Im Bouquet lassen sich betörende Aromen von roten Früchten wie Weichselkirschen und von Gewürzen wie bitterem Kakao und Lakritze ausmachen. Am Gaumen verfügt er über deutliche aber schön integrierte Tannine, eine vibrierende Säure und umschmeichelnde Eindrücke von reifen Früchten und Gewürzen. Beständiges und intensives Finale.

Klima/Terroir

Die Nord-Süd Lage schützt es von kalten Nordwinden. Die Reben mit Ausrichtung zum Gardasee profitieren von der Reflexion seines Lichts und seinem milderen Klima. 2016 kann als der Jahrgang der Ausgewogenheit und der Rückkehr zu klimatischer Stabilität beschrieben werden, ohne Exzesse in Bezug auf Temperaturen oder Feuchtigkeit. Warme und sonnige Tagen und kühle Nächte begünstigten eine ideale Reife der Trauben, die sich in perfektem Gesundheitszustand präsentierten, mit Zucker- und Säurewerten, die jenen der besten Jahrgänge der letzten 50 Jahre entsprechen.

Ausbau

Er reift 14 Monate in Fässern aus französischer und slawonischer Eiche für den Wein aus Corvina und Rondinella; in neuen Eichen-Barriques für den Wein aus Oseleta. Es folgen Assemblage und 5 Monate Flaschenlager auf der Flasche.

Das Weingut

Ein Generationenbetrieb, in dem sich Vater Sandro Boscaini gemeinsam mit Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario fachmännisch um den Ausbau internationaler Spitzenweine kümmern. Hier treffen Jahrhunderte alte Tradition auf modernste Filtrationsanlagen.

