

Mazzano, Amarone della Valpolicella Classico DOCG

MASI – Mazzano, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, kräftig, ausgewogen
Alkohol:	15,95 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 - 1,5 - 3 Liter
Artikel-Nr.:	125435

Charakteristik

Intensive rubinrote Farbe. Der Duft besticht durch eine feine Fruchtnote abgerundet durch Aromen von Nelken, Zimt und Kaffeebohnen. Am Gaumen hat er einen trockenen und kräftigen Körper mit weichen und seidigen Tanninen.

Klima/Terroir

Das Terroir ist bekannt für die komplexe und aromatische. Durch die Nähe zum Gardasee sorgt das ausgeglichene Wetter für beste Bedingungen zur Trocknung der Trauben, dem Appassimento.

Ausbau

Die Reifung in slawonischen und Allier-Eiche Fässern wird abgerundet durch von mindestens 6 Monate Flaschenreifung.

Das Weingut

Die Familie Boscaini steht seit 2 Jahrhunderten für traditionellen und handwerklichen Weinanbau. Durch seine langjährige Erfahrung in der Appassimento-Methode verleiht Sandro Boscaini, auch bekannt unter Mister Amarone, den Masi weinen ihren besonderen Charakter. Mazzano ist ein würdevoller und majestätischer Wein. Die Trauben stammen aus einem historischen Weinberg, dessen Qualität schon im 12. Jahrhundert bekannt war.

