

Bonacosta, Valpolicella Classico DOC

MASI – Valpolicella, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	beerig, harmonisch, weich
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu Suppen, Pasta- und Risotto-Gerichten sowie rotem Fleisch und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 52 99

Charakteristik

Ein purpurroter Wein der in der Nase durch intensive Kirscharomen und Noten von grünem Pfeffer überzeugt. Am Gaumen ist er weich und weist eine deutliche und frische Säure auf, die in einem fruchtigen Finale endet.

Klima/Terroir

Der Bonacosta stammt aus den Hügellagen des historischen Valpolicella Gebiet, am Gardasee. Dieses Gebiet besticht durch seine roten Böden mit tonartigem Hintergrund auf Basalt liegend. Das Zusammenspiel aus idealem Boden und kühleren Winden stellt ideale Bedingungen für den Anbau der Rebsorten Corvina und Rondinella dar.

Ausbau

Nach der Ernte im September erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 25-25°C über 20 Tage in Edelstahltanks statt. Die Corvina gärt davon 16 Tage auf der Schale, die Rondinella lediglich 10 Tage. Der Wein durchläuft eine komplette malolaktische Gärung und reift anschließend 4 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche. 20% der Corvina reifen über die gleiche Zeit in Barriques.

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 Bonacosta deutet auf die Hügellagen der Rebsorten hin. Sie befinden sich am Fuße der Lagen, die dem Amarone gewidmet sind. Diese Lagen überzeugen durch sanfte humusreiche Hänge, die von Winden aus dem Tal profitieren.

MASI®

