

Colbaraca, Soave Classico Superiore DOCG

MASI – Soave, Venetien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Garganega
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, ausgewogen
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	ideal als Aperitif oder zur Vorspeise mit Meeresfrüchten und Fisch, zu Risotto oder Spargel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 29

Charakteristik check

Ein Wein von satter strohgelber Farbe mit intensiven Aromen von reifer Birne und süßen Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er durch Fülle, die durch eine frische und stabile Säure ausbalanciert wird. Das lange Finale wird charakterisiert von eleganten Birnenaromen und leichten Noten von Mandel.

Klima/Terroir

Der Weinberg Colbaraca liegt bei Monteforte im klassischen Soave-Gebiet auf 200/250 m ü.d.M. mit südwestlicher Ausrichtung. Dieses Gebiet ist für seine außergewöhnlich wertvollen und zuträglichen Boden- und Klimabedingungen zur Produktion eines ausgezeichneten Soave bekannt. Der Boden ist tiefgründig und liegt auf einer rotbraunen Grundlage von Basalt und eozänischem Kalkstein.

Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und der Most geklärt. 50% des Mosts wird bei kontrollierter Temperatur über 20 Tage in Edelstahltanks gegärt. Die anderen 50% des Mosts durchlaufen eine 25-tägigen Gärprozess in kleinen Fässern aus Allier-Eiche. Vor der Abfüllung zu einem Wein erfolgt die teilweise malolaktische Gärung. Der Ausbau findet für 6 Monate statt. Davon wird 50% des Weins in Edelstahltanks ausgebaut und 50% 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 Colbaraca entstammt dem Anbaugebiet dieses Weißweins.



MASI®

