

**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.:	12 55 27, 12 53 36, 12 55 34, 12 55 41

**Charakteristik**

Die brillante rubinrote Farbe wird im Bouquet durch intensive und elegante Aromen von reifen Kirschen, Himbeeren und intensiven Gewürzen widergespiegelt. Im Mund präsentiert er eine kräftige und ausgewogene Struktur, schmeichelnde Tannine und eine lebhaft Säure.

**Klima/Terroir**

Die Weinberge liegen in den Wildbachbetten (Progni) der Veroneser Hügel in Marano di Valpolicella. Das Gebiet verfügt über sehr tiefgründige Schwemmböden auf eozänischem Kalkstein.

**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. Mazeration und Ausbau erfolgt über 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.

**MASI®**