

Angelorum, Recioto della Valpolicella DOCG**MASI – Marano, Venetien**

Kategorie:	Rotwein (Süßwein)
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv, elegant
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	15°C
Servierempfehlung:	Ideal zu Desserts mit Früchten und weichem Käse
Verfügbare Formate:	0,375 Liter
Artikel-Nr.:	12 54 28

Charakteristik

Ein Süßwein mit einer rubinroten Farbe und purpurnen Reflexen. In der Nase überzeugt er durch intensive Aromen von kandierten Früchten wie Pflaume und Feige, welche durch leichte Gewürznoten von Zimt und Kakao abgerundet werden. Am Gaumen präsentiert er eine schmeichelnde und angenehme Süße und ein Gleichgewicht aus weichen Tanninen und einer lebhaften Säure.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen im klassischen Anbaugebiet von Marano, Negrar und Sant'Ambrogio. Man findet hier größtenteils rote Böden auf eozänischem Kalkstein vor.

Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben für 3 Monate auf Bambusgestellen unter natürlicher Belüftung zum Trocknen ausgelegt. Nach der Trocknung haben die Trauben ca. 30-40% ihres Ursprungsgewichts verloren, werden vollständig entrappt und leicht gepresst. Der darauffolgende Gärprozess über 35 Tage erfolgt bei natürlicher Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche. Der Ausbau erfolgt für 25 Monate in kleinen Eichenfässern und wird durch eine Flaschenreifung von drei Monaten abgeschlossen.

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 Recioto war bereits zur Zeit der Römer ein beliebter Süßwein (Reticum). Der Angelorum vom Weingut Masi eignet sich nicht nur als idealer Dessertwein, sondern auch als Basis für exklusive Cocktails.

**MASI®**