

REIDEMEISTER & ULRICHS

Mazzano, Amarone della Valpolicello Classico DOCG MASI – Mazzano, Venetien



Kategorie: Rotwein

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Geschmack: trocken

Kurzbeschreibung: fruchtig, würzig, kräftig

Alkohol: 15 vol.% Serviertemperatur: 18°C

Servierempfehlung: Ideal zu rotem Fleisch, Wild und Wachtel sowie

kräftigem Käse

Verfügbare Formate: 0,75 Liter Artikel-Nr.: 12 54 35

Charakteristik

Ein Wein mit intensiv rubinroter Farbe mit komplexen Noten von in Alkohol eingelegten Früchten und Gewürzen wie Nelke, Zimt und Kaffeebohnen. Am Gaumen zeigt er einen trockenen und kräftigen Körper, der durch weiche Tannine und eine sanfte Säure abgerundet wird.

Klima/Terroir

Der Weinberg liegt auf 350-415m ü.d.M. mit nordost-südwest Ausrichtung in Mazzano und wird durch Trockenmauern gestützte (Marogne). Die rebstöcke stehen auf braunem Boden der sich auf mergeligem Kalkstein und eozänischem Vulkangeröll, reich an Ablagerungen und optimale chemisch-mineralische Zusammensetzung ausreichend natürlichem Humus, liegt.

Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben für 3 Monate in der Winterzeit auf Bambusgestellen, sog. Arele, bei natürlicher Belüftung getrocknet. Nach einem Gewichtsverlust von 35-40% werden die Trauben leicht gepresst. Die teilweise entrappten Trauben gären über 45 Tage in großen Fässern aus slawonischer Eiche und durchlaufen eine lange malolaktische Gärung. Die Reifung erfolgt 3 Jahre in großen Fässern aus slawonischer und Allier-Eiche, gefolgt von einer Flaschengärung über mindestens 6 Monate.

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. mDie Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert werden, daher stammt auch die Weinreihe Cantina Privata Boscaini.





