

## Mezzanella Amandorlato, Recioto della Valpolicella Classico DOCG

MASI – Campolongo di Torbe, Venetien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, kräftig, ausgewogen
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	15°C
Servierempfehlung:	Ideal als Abschluss eines Mahls oder zu gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 54 73

### Charakteristik

Ein rubinroter Wein, welcher in der Nase durch intensive Aromen von überreifer Kirsche, abgerundet durch feine Noten von Zimt und Kaffee, besticht. Am Gaumen präsentiert er eine kräftige Struktur von roten Früchten begleitet von leicht herben Tanninen. Langes Finale, das von einer angenehmen Säure getragen wird.

### Klima/Terroir

Die Rebzeilen des Weinbergs Vaio Mezzanella liegen nordsüdlich auf einer Höhe von 365-381m ü.d.M. und verlaufen den Oberflächenwölbungen folgend. Die Bodenbeschaffenheit ist tiefgründig, steinig und ideal mit Humus versetzt. Er liegt auf Kalkmergel und Basalt-Tuffstein aus dem Eozän. Die Lagen sind von "marogne" (Troddenmauern) geschützt, welches zu den idealen Produktionsbedingungen für hochwertige Trauben beiträgt.

### Ausbau

Der Mezzanella wird nach dem 100% Appassimento-Verfahren hergestellt. Die handverlesenen Trauben werden nach der Ernte für 3 Monate auf Bambusgestellen getrocknet, bis sie 35-40% ihres Ursprungsgewichts verloren haben. Es folgt eine leichte Pressung und vollständige Entrappung bevor die Trauben in Fässern aus slawonischer Eiche für 45 Tage bei natürlicher Temperatur gären. Insgesamt reift der Mezzanella 24 Monate in Barriques, gefolgt von mindestens 12 Monaten Reifung auf der Flasche.

### Das Weingut

Das Weingut Masi ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt. Die Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und nur in den besten Jahrgängen produziert werden. Der Mezzanella positioniert sich zwischen dem süßen Recioto und dem Amarone.

# MASI®

