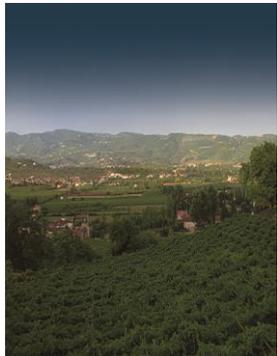


Riserva Costasera, Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva
MASI – Valpolicella, Venetien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Oselata, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv, elegant
Alkohol:	15,51 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu Gegrilltem, Braten, Wild und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125398

Charakteristik

Ein Wein mit intensiv rubinroter Farbe abgerundet durch elegante und intensive Aromen von in Alkohol eingelegten reifen roten Früchten und delikate Noten von Kakao und Zimt. Am Gaumen zeichnet er sich aus durch einen kräftigen, umschmeichelnden Körper mit seidigen Tanninen, weichem Alkohol und einer lebhaften Säure, die ihm Ausgewogenheit und Gefälligkeit verleihen.

Klima/Terroir

Die Reben sind zum Gardasee ausgerichtet und profitieren von der Reflexion seines Lichts und dem milderen Klima. Diese Nord-Süd Ausrichtung der Hanglagen schützt zusätzlich vor kalten Nordwinden. Zusätzliche bietet lockeren Böden auf eozänischen Kalkstein beste Voraussetzung zum Anbau der autochthonen Rebsorten.

Ausbau

Die verwendeten Trauben werden nach der Ernte über 3 Monate auf Bambusmatten getrocknet bis die Trauben 40% ihres Gewichts verloren haben, wodurch sich eine besondere Süße entwickeln kann. Nach teilweiser entrapung und Pressung der Trauben folgt eine Gärung in großen Fässern aus slawonischer Eiche über 45 Tage. Die 35-tägige malolaktische Gärung erfolgt in Fässern von 30–40 hl. Insgesamt reift der Cuvée 30-48 Monate in Fässern aus slawonischer- und Allier-Eiche gefolgt von einer 6-monatigen Reife 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 Riserva Costasera zeichnet sich durch die Verwendung der Rebsorte Oseleta aus, welche ihm eine besondere Farbe und weiche Tanninstruktur verleiht.

