

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



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, aromatisch, ausgewogen
Alkohol:	15 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Als Digestif, zu gegrilltem rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,375 - 0,75 - 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	12 55 65, 12 54 11, 12 55 72

Charakteristik

Der Costasera überzeugt durch die rubinrote Farbe. Der Duft ist geprägt von fruchtigen Noten wie Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch einer leichten Note von gemahlenem Kaffee und süßen Gewürzen. Am Gaumen überzeugt er durch seine Struktur und ideal ausbalancierten Säure.

Klima/Terroir

Die Rebstöcke liegen im Valpolicella auf den Hügellagen, mit der zum Sonnenuntergang zugewandten Seite (west/südwest) in den historischen Produktionsorten Marano, Negrar, Sant'Ambrogio und San Pietro in Cariano. Das Terroir besticht durch rote Böden auf eozänischem Kalkstein. Sie liegen kompakt auf Basalt.

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. Es folgt eine teilweise Entrappung und leichte Pressung der Trauben. Die Gärung über 45 Tage erfolgt in großen Fässern aus slawonischer Eiche bei kühlen Temperaturen, gefolgt von der vollständigen Gärung über weitere 35 Tage in Fässern von 35-40hl und endet in der malolaktischen Gärung. Der Reifeprozess findet in Fässern aus slawonischer- & Allier-Eiche über 28-30 Monate statt und wird durch eine 4-monatige Reifung auf der Flasche 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. Costasera bedeutet „der Sonnenseite zugewandt“ und stammt von den Hanglagen mit Ausrichtung auf den Gardasee wo die Tage länger sind und die Sonne untergeht.



MASI®

