

MEZZANELLA AMANDORLATO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

La famiglia Boscaini custodisce nella sua cantina privata una collezione unica di vini pregiati, prodotti in quantità limitata e solo nelle migliori annate, che ama condividere con i suoi più affezionati estimatori.

Mezzanella è un recioto che si distingue per la particolare complessità e per il suo caratteristico retrogusto di mandorla. Una vera rarità che proviene dall'omonimo vigneto già noto per le sue qualità sin dal XII secolo, dove le uve appassiscono naturalmente nei tradizionali fruttai durante i freddi mesi invernali.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino impenetrabile e di aspetto viscoso.

Olfatto: complesso di frutta cotta e spezie dolci.

Palato: importante di prugne secche e cannella. Particolare retrogusto di mandorla e intrigante finale dolce amaro.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da fine pasto. Ben si accompagna a formaggi stagionati o piccanti, pastafrolle e frutta secca. È perfetto compagno del sigaro di cui sposa gli intensi aromi maturi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 anni



Negli anni Cinquanta Masi è stata pioniera in Italia nel coniare il concetto di cru, ovvero di vino proveniente da singolo vigneto. I suoi cru storici di Amarone e Recioto rappresentano eccellenti espressioni di diversi terroir della Valpolicella, da cui traggono uno stile unico, caratteristico e riconoscibile. In particolare il vigneto Vaio Mezzanella dona un vino di grande complessità e struttura, piuttosto che di vena particolarmente dolce, che si posiziona tra il Recioto dolce e l'Amarone.

