

# MASI

## CAMPOFIORIN

### ROSSO VERONA IGT

Ricco, rotondo e vellutato, ma cordiale ed eclettico a tavola. Sposa semplicità e grazia a forza e maestà.

Nato nel 1964, Campofiorin è uno dei classici della tradizione italiana più amati al mondo, internazionalmente riconosciuto "vino di taglia e complessità stupende", creatore di una nuova categoria di vini veneti ispirati alla tecnica dell'Amarone (Burton Anderson).

#### VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

#### APPASSIMENTO

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

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino intenso.

**Olfatto:** ciliegia matura e spezie dolci.

**Palato:** ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

#### ABBINAMENTI

È vino di rara ecletticità, adatto a un'ampia varietà di cibi e di occasioni di consumo, dall'aperitivo alla cena importante. Si sposa perfettamente con le paste con sughi ricchi della cucina mediterranea, con le carni rosse grigliate e arrosto, così come con i sapori speziati e caldi della cucina asiatica e del Sud America.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**VITA SULLO SCAFFALE:** 15-20 anni



Campofiorin è l'originale *Supervenetian* di Masi ottenuto attraverso la tecnica della doppia fermentazione: il miglior vino rosso da uve autoctone veronesi, vinificate fresche, è poi rifermentato con una piccola percentuale delle stesse uve semi-appassite. Compendia in modo egregio i valori delle terre di Verona: l'eccellenza della zona, la personalità delle uve autoctone e l'originalità delle tecniche di appassimento e doppia fermentazione di Masi.

