

MASI

RISERVA COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Fiero, maestoso, complesso ed esuberante, è la selezione speciale del Costasera, punto di riferimento per la categoria degli Amaroni. Qui l'autorevole *expertise* di Masi nell'Appassimento è interpretata con una lunga sovraturazione delle uve su graticci di bambù e minimo tre anni di affinamento in nobili legni. Il sapiente uso delle varietà autoctone della Valpolicella Classica è arricchito dall'originale Oseleta, riscoperta da Masi.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso scuro impenetrabile.

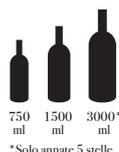
Olfatto: intenso, frutta rossa surmatura, cannella, vaniglia.

Palato: caldo e suadente, frutta cotta, spezie dolci, chiodi di garofano, finale lungo e secco.

ESPERIENZE

Vino complesso da abbinare a primi piatti strutturati, come il risotto all'Amarone. Esalta i sapori speziati delle cucine di pesce e verdure nordafricane e asiatiche. Da provare anche con il petto d'anatra, il filetto di cervo e le tradizionali carni brasate. Perfetto a fine serata con Parmigiano o Pecorino stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 30-35 anni



O S E L E T A è un'uva autoctona veronese di grande colore e forza, riscoperta e reimpiantata in Valpolicella da Masi negli anni Ottanta. Anch'essa appassita per questo Amarone Riserva, dona ancor più complessità aromatica e struttura, apportando i propri aromi di frutti di bosco e spezie dolci, unite a tannini fini e persistenti.