

MASI

BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo.

Il Valpolicella Classico, definito da Hemingway "cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo", è qui proposto come esempio di eleganza fatta di semplicità e freschezza. È prodotto in Valpolicella Classica dalle tradizionali uve veronesi Corvina, Rondinella e Molinara.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso cerasuolo di media intensità.

Olfatto: intenso con sentori di ciliegia matura.

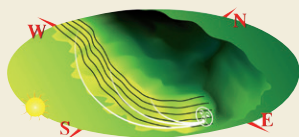
Palato: fresco e acido, con tannini morbidi e setosi. Ciliegia dominante, note di spezie dolci.

ABBINAMENTI

Tipico vino da tutto pasto: ottimo con minestre, paste e risotti. Esalta sia pietanze semplici che importanti a base di carne rossa e formaggi di media stagionatura.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 3 anni



Bonacosta: vigneti ai piedi delle coste collinari nell'area classica, caratterizzate da terreni ricchi di humus, brezze di valle ed esposizione ottimale.

