

COSTASERA 2005

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

EDIZIONE 2023 DI YASUHIRO ASAI. SERIE LIMITATA 1/2400

Il termine “cultura” trova origine dal verbo “coltivare”: nulla più della coltivazione della terra è espressione del sapere millenario di un popolo. Oggi l'Amarone, prodotto sin dai tempi degli antichi Romani, incontra l'arte nel segno di questa comune vocazione. Il progetto “Costasera Contemporary Art” prevede la selezione di un artista di fama internazionale, originario di un paese legato storicamente a Masi, per realizzare un'opera dedicata al vino icona, l'Amarone Costasera.

Per l'edizione 2023 è il giapponese Yasuhiro Asai, esperto nell'arte della lacca giapponese, conosciuta come ‘urushi’, una delle più antiche e pregiate del Paese del Sol Levante. L'opera, un bruciatore di incenso con polvere d'oro e intarsi in madreperla, si intitola “Saikou”, termine che deriva da 西 (SAI = occidente – Europa) e 香 (KOU = fragranza); SAIKOU significa dunque “la fragranza dell'Europa” e nello specifico delle uve e del vino italiani. Questo prezioso oggetto è stato riprodotto sulle etichette di una edizione limitata di bottiglie di Costasera 2005.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino quasi impenetrabile.

Olfatto: intenso, pulito, con note di ciliegia sotto spirito, prugna secca, frutti di bosco e cannella.

Palato: deciso per alcolicità e struttura, con piacevoli aromi di ciliegia cotta e vaniglia; lungo e vellutato nel finale.

ABBINAMENTI

Vino importante che accompagna piatti saporiti, carni rosse o arrosto, caccagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti, come il parmigiano.

Vino da meditazione e ottimo vino da fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: fino a 35 anni

