

MASI

NECTAR CAMPOFIORIN

ROSSO VERONA IGT

Il nettare della Valpolicella è certamente rappresentato dall'uva Corvina. Quest'uva, a differenza delle altre due varietà autoctone di supporto, Rondinella (struttura) e Molinara (spezie e acidità), è la varietà che fornisce l'elemento di morbidezza e fruttato di ciliegia, caratteristiche dei vini veronesi. Nectar Campofiorin si basa appunto su questa considerazione, dove la componente di uva appassita è rappresentata esclusivamente dalla Corvina.

VITIGNI

Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: intenso di frutta rossa matura, in particolare la ciliegia, e spezie dolci.

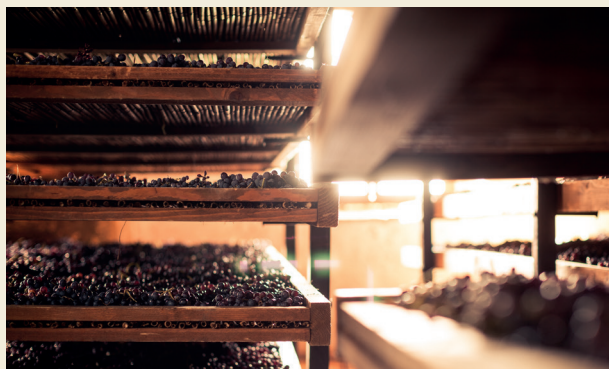
Palato: corposo, tannini gentili e avvolgenti. La sostenuta acidità ne aiuta la bevibilità. Piacevole finale asciutto con ricordi speziati.

ESPERIENZA

È vino di rara ecletticità, adatto a un'ampia varietà di tradizioni culinarie e di occasioni di consumo. Si sposa perfettamente con paste e risotti della cucina mediterranea, con le carni rosse grigliate e arrosto, così come con i sapori speziati della cucina asiatica e del Sud America.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 anni



Nectar Campofiorin è selezione particolare del Campofiorin: vino che compendia la personalità delle uve autoctone veronesi, Corvina in particolare, e l'originalità della tecnica di appassimento di cui Masi è specialista.