

MASI

NECTAR COSTASERA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Den Nektar des Valpolicella repräsentiert besonders die Rebsorte Corvina. Diese Traube trägt das Element von Weichheit und der Frucht von Kirschen, das für die Veroneser Weine so charakteristisch ist. Sie wird dann von Rondinella (Struktur) und Molinara (Würze und Säure) begleitet. Nectar Costasera basiert auf eben dieser Überlegung. Der erhöhte Prozentsatz der Corvina sorgt für mehr Fruchtreichtum, Weichheit und Behaglichkeit.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weine aus getrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Undurchdringliches Rubinrot.

Bouquet: Aromen von überreifen Früchten, Zimt und Kakao.

Geschmack: Am Gaumen kräftig und zugleich angenehm mit einer überraschenden Weichheit, die den Alkoholton umschließt. Sehr langes und eindeutig trockenes Finale, das sich durch Eindrücke von Gewürzen auszeichnet.

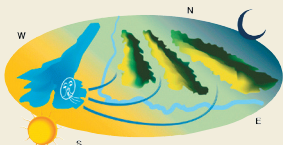
TRINKERLEBNIS

Es passt zu wichtigen Gerichten wie Rindfleischschnitt, Wolfsbarsch in Kräuterkruste und zu den komplexen und würzigen Rezepten der asiatischen Küche, wie lackierte Ente. Ideal zu reifem, würzigem und leicht pikantem Käse. Großer Wein zum Abschluss des Abends, serviert mit dunklen Schokoladensplittern.

SERVIERTEMPERATUR: 18-20° C

ALKOHOLGEHALT: 15% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 30-35 Jahre



Nectar Costasera: Die "Hänge" (costa) in Richtung der Abendsonne "a sera" profitieren von der Lichtreflektion und dem milden Klima des Gardasees: Hier entsteht der Costasera. Nectar ist seine besondere Selektion, die von der weisen Anwendung lokaler Techniken und der größeren Präsenz der Rebsorte Corvina gekennzeichnet ist.