

# MASI

## NECTAR COSTASERA

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

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, caratteristico dei vini veronesi. Nectar Costasera si basa proprio su questa considerazione. L'aumentata percentuale della Corvina conferisce maggiore ricchezza di frutto, morbidezza e piacevolezza.

#### VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

#### APPASSIMENTO

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

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino impenetrabile.

**Olfatto:** aromi di frutta sovramatura, cannella e cacao.

**Palato:** importante e piacevole, con una sorprendente morbidezza che non fa percepire il tenore alcolico. Finale molto lungo, asciutto, con ricordi di spezie.

#### ESPERIENZA

Accompagna piatti importanti, come tagliata di manzo, branzino in crosta di erbe aromatiche, e con le ricette complesse e speziate delle cucine asiatiche, come l'anatra laccata. Ideale con formaggi stagionati, saporiti e leggermente piccanti. Grande vino da fine serata servito con scaglie di cioccolato fondente.

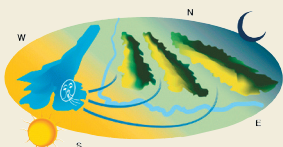
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15% vol.

**VITA SULLO SCAFFALE:** 30-35 anni



750 ml



Nectar Costasera: Le "coste" collinari che guardano "a sera" godono del riflesso di luce e del clima mite del lago di Garda: qui nasce Costasera. Nectar ne è selezione particolare, caratterizzata da un sapiente utilizzo delle tecniche locali e dalla maggior presenza dell'uva Corvina.