

MASI

ANGELORUM

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

È il vino rosso dolce da dessert tradizionale della Valpolicella. Le antiche uve veronesi Corvina, Rondinella e Molinara, scelte in collina, nei mesi invernali riposano su graticci di bambù nei fruttai per l'Appassimento. Dai grappoli concentrati nasce un vino profumato e fruttato, rotondo e raffinato, con un mirabile equilibrio tra alcool, zucchero e struttura.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino impenetrabile.

Olfatto: ciliegia cotta e frutta sotto spirito.

Palato: complesso e piacevole alternarsi di dolcezze e acidità. Finale lungo.

ABBINAMENTI

Piacevole per il conversare di fine pasto. Ben si accompagna con dolci rustici e di frutta, dolci secchi, pastafrolla o pandoro. Adatto anche al formaggio gorgonzola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: 20 anni.

5 mantenendo lo stile dolce-fruttato, poi con l'invecchiamento acquisisce aromi maturi e speziati, fino a diventare simile al Porto dopo 15-18 anni.



Il Recioto è il vino dolce amato dagli antichi Romani (*Reticum*). Masi lo ripropone in tre declinazioni, Angelorum ne è l'esempio classico. Di recente è stato proposto in chiave moderna come base per cocktail esclusivi... da provare!

