

MASI®

BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Einer der „Klassiker“ der großen Veroneser Tradition, von Masi im heutigen Stil interpretiert.

Der Valpolicella Classico, den Hemingway als „herzlich wie das Haus eines Bruders, mit dem man sich einig ist“ beschreibt, bietet hier ein Beispiel an einer Eleganz, die aus Schlichtheit und Frische entsteht. Er wird im klassischen Valpolicella-Gebiet aus den traditionellen Veroneser Trauben Corvina, Rondinella und Molinara erzeugt.

ZU DER REIHE „VERONESER KLASSIKER“ GEHÖREN AUCH DER FRESCARIPA BARDOLINO CLASSICO UND DER LEVARIE SOAVE CLASSICO.

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Kirschtrot von mittlerer Intensität.

Bouquet: intensiv mit Anklängen an reife Kirschen.

Geschmack: Frische Säure, weiche und seidige Tannine. Kirschen dominieren, Vanillenoten

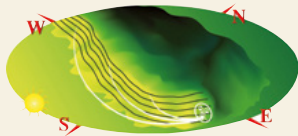
KOMBINATIONEN

Typischer Wein für die ganze Mahlzeit: Hervorragend zu Suppen, Pasta und Risotto. Bringt sowohl einfache wie auch aufwendige Köstlichkeiten auf Basis von rotem Fleisch und mittelalten Käse gut zu Geltung.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre



Bonacosta: Am Fuße der Hügelketten im klassischen Anbaugebiet, begünstigt durch Humusreichtum, den frischem Wind aus dem Tal und die optimale Ausrichtung.

