



## 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Il gigante gentile della tenuta mctre della Valpolicella

### Descrizione del vino:

Masi stesso definisce il suo Amarone il "gigante gentile": le uve di questo Amarone vengono lasciate maturare nel rinomato sito di Costasera, sul Lago di Garda. Dopo la raccolta, gli acini vengono prima essiccati, secondo il tipico processo di produzione, per concentrare le sostanze. Il risultato è un vino incredibilmente ricco e corposo, con intensi aromi di prugne mature, ciliegie succose e una persistente sapidità al palato. Masi ha creato ancora una volta un vino di riferimento!

### Nota di degustazione:

Cremisi intenso, con sottili sfumature di ruggine. Un bouquet ricco e sorprendente di amarone, molta frutta secca, tracce di datteri e fichi, un accenno di vitalità portuale. Ricco al palato, pieno in bocca, ancora una volta grande maturità, un flusso sabbioso e granuloso, grande finale.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Masi Agricola
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara
<b>Numero di articolo:</b>	0216218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Costasera  
Masi Agricola

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5%  
Molinara  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** in barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.