



Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2018

Art. Nr.: 1445018

Hersteller: Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Venetien

Gebiet (Betriebssitz): Valpolicella

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Alkoholgehalt: 15 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Anwendung des überlieferten Appassimento-Verfahrens für Rebsorten. Die besten Trauben werden auf den traditionellen Trockengestellen (Arele) ausgebreitet. Ende Januar haben die Trauben 35 % ihres Gewichts verloren und gleichzeitig eine höhere Zuckerkonzentration erlangt. Allein die Corvina-Traube wurde auf natürlichem Weg von Botrytis befallen. Anschließend erfolgte eine leichte Pressung sowie teilweise Entrappung; Die Gärung erfolgte für 45 Tage in großen Fässern aus slowenischer Eiche oder in Edelstahlbehältern.

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Bewertung:

James Suckling: 93

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 47.70

Verkostnotiz

Intensives Rubinrot, in der Nase reife Früchte und Kirschkonfitüre, am Gaumen animierende Frucht, komplex, angenehme Extraktsüße, langes Finale mit Facetten von Vanille und Zimt.