



# Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019

**Art. Nr.:** 1445019

**Hersteller:** Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Venetien

**Gebiet (Betriebssitz):** Valpolicella

**Jahrgang:** 2019

**Rebsorte:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Alkoholgehalt:** 15 %

**Reife:** bis 2031

**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

**Säure:** 5,64 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 6,5 g

## 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.