



# 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.