

MASI

CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE IGT

Ricco, rotondo e vellutato, ma cordiale ed eclettico a tavola. Sposa semplicità e grazia a forza e maestà. È l'originale *Supervenetian* di Masi nato nel 1964, internazionalmente riconosciuto "vino di taglia e complessità stupende", creatore di una nuova categoria di vini veneti ispirati alla tecnica dell'Amarone (Burton Anderson). Il suo metodo di produzione è stato definito da Hugh Johnson "ingenious technique".

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPASSIMENTO

L'expertise di Masi nella tecnica dei vini da uve appassite.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: ciliegia matura e spezie dolci.

Palato: ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Vino di rara ecletticità. Si abbina a paste con sughi ricchi di carne o funghi; carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 15-20 anni



1964-2014: CINQUANT'ANNI DI CAMPOFIORIN

Il 30 settembre 1964, sulle dolci colline veronesi, iniziava la prima vendemmia del Campo Fiorin. Ha compiuto dunque cinquant'anni questo vino che ha segnato la storia della Valpolicella, diventando uno dei classici della tradizione italiana più amati al mondo.

