

Amarone Della Valpolicella Classico Riserva DOCG "Costasera" – Masi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Vigneti situati presso le zone di Marano, Negrar, Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano
- Vitigno: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara
- Suolo: Suoli rossi sciolti ricchi in calcare e da suoli rossi compatti con abbondante presenza di basalti
- Vendemmia: Manuale, comprende un'attività di selezione dei grappoli
- Vinificazione: La vinificazione si svolge con le tradizionali fasi di macerazione e fermentazione
- Affinamento: Circa 40 mesi all'interno di botti di rovere di Slavonia e Allier

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Note di prugna e ciliegia cotta con tostatura di caffè
- Gusto: Pieno e morbido, caldo e intenso.