

MASI COSTASERA AMARONE

ITALIE, VÉNÉTIE, 1997

APPELLATION : AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC
CÉPAGE : 70 % CORVINA, 25 % RONDINELLA, 5 % MOLINARA

DOMAINE

L'histoire de Masi c'est l'histoire d'une famille, la famille Boscaini et de sa passion pour le terroir vénitien et les vins qu'elle y produit. Le nom Masi dérive de Vaio dei Masi, petite vallée, et réfère au vignoble en Valpolicella acquis à la fin du 18ième siècle par la famille, qui en est toujours propriétaire. Sandro Boscaini, aussi passionné et impliqué, dirige fièrement l'entreprise avec ses enfants, Alessandra et Raffaele, responsable du Groupe Technique Masi.

TERROIR

Des vignobles appartenant à Masi sur des pentes faisant face à l'Ouest (Costasera) et au Sud-Ouest, dans les communes historiques du Valpolicella Classico (Marano, Negrar, Sant'Ambrogio et San Pietro en Cariano). Le sol est composé de sédiments de calcaire rouge (limestone) avec marnes de la période du Crétacé.

VINIFICATION

Vers la fin septembre, les meilleures grappes de raisins (vendangées à la main) sont mises à sécher sur des claies de bambou dans des lofts prévus à cet effet pour une période de trois à quatre mois. Ils perdent ainsi 35 de leur poids et gagnent en concentration de sucre. Seul la Corvina est naturellement touchée par la pourriture noble (botrytis). Pressage en douceur, égrappage partiel, quarante-cinq jours de fermentation alcoolique, dans de larges foudres de Slovénie et des cuves en inox, à basse température. Une fermentation alcoolique de trente-cinq jours s'en suit, grâce à la présence de levures résistantes à l'alcool, dans des fûts de trente à quarante hl. Fermentation malolactique. Potentiel de 15 à 20 ans de garde.

CARACTÉRISTIQUES

D'un rouge rubis brillant avec reflets violet sur les bords du disque. Bouquet intense et attrayant évoquant les cerises en conserves, la confiture de prunes et une note marquée de cannelle. Des tannins souples et délicats en bouche avec une touche de douceur qui charme la bouche. Bel équilibre apporté par l'alcool et l'acidité. Finale longue et intense très fruitée et présence d'épices douces.

ACCORDS METS ET VIN

L'Amarone est un vin puissant, il en va de même avec les plats qui l'accompagnent tels les grillades et les rôtis de viandes rouges et de viandes de chasse, les fromages robustes et goûteux comme le Parmegiano Reggiano



PRIX DÉTAIL : 107.75 \$ | CCNP : 11307761 | VIN ROUGE - 750 ML - 15.0 % D'ALCOOL

MASI[®]
AGRICOLA



AUTHENTIC
VINS ET SPIRITUEUX

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca