

MASI

CAMPOFIORIN ROSSO VERONA IGT

Üppig, rund und samtig, jedoch herzlich und vielseitig bei Tisch. In ihm verbinden sich Schlichtheit und Anmut mit Kraft und Majestät. Seit seiner Entstehung 1964 ist der Campofiorin einer der weltweit beliebtesten Klassiker italienischer Tradition, international bekannt als „Wein von überwältigender Größe und Komplexität“ und Begründer einer neuen Kategorie von der Amarone-Technik inspirierter Weine aus Venetien (Burton Anderson).

REBSATZ

Corvina, Rondinella, Molinara.

APPAXXIMENTO

Masi Expertise in der Technik der Weinen aus angetrockneten Trauben.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Intensives Rubinrot.

Bouquet: Reife Kirschen und süße Gewürze.

Geschmack: Reich und intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten. Schöner Nachhall und weiche Tannine.

KOMBINATIONEN

Ein Wein von seltener Vielseitigkeit, passend zu vielfältigen Speisen und Anlässen – vom Aperitif bis zum großen Abendessen. Er verbindet sich perfekt mit Pasta und üppigen mediterranen Saucen, mit gegrilltem rotem Fleisch oder Braten, wie auch mit den würzigen und warmen Aromen der asiatischen und südamerikanischen Küche.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C
ALKOHOLGEHALT: 13% vol.
LAGERFÄHIGKEIT: 15-20 Jahre



Campofiorin ist der original Supervenetian von Masi, hergestellt mit der Technik der doppelten Gärung. Dabei wird der beste Rotwein aus frisch vinifizierten autochthonen Veroneser Trauben nochmals auf einem kleinen Anteil derselben, diesmal angetrockneten, Trauben vergoren. Er verbindet in vortrefflicher Weise die Werte der Region um Verona - die Exzellenz des Anbaugebiets, die Persönlichkeit der autochthonen Rebsorten und die Einzigartigkeit von Masis Verfahren von Appassimento und doppelter Gärung.

