

MASI

CAMPOFIORIN

ROSSO VERONA IGT

Rico, redondo e aveludado, mas cordial e eclético à mesa. Une simplicidade e graça com força e majestade. Nascido em 1964, Campofiorin é um dos clássicos da tradição italiana mais amados no mundo, internacionalmente reconhecido como "vinho de tamanho e complexidade estupendos", criador de uma nova categoria de vinhos vênetsos inspirados na técnica do Amarone (Burton Anderson).

Variedades de Uva

Corvina, Rondinella, Molinara.

Appassimento

A expertise da Masi na técnica de vinhos a partir de uvas passificadas.

Notas Organolépticas

Aspecto: vermelho rubi intenso.

Olfato: cereja madura e especiarias doces.

Paladar: rico e intenso de cereja e frutos silvestres, boa persistência e taninos suaves.

Harmonizações

É um vinho de rara versatilidade, adequado para uma ampla variedade de alimentos e ocasiões de consumo, desde o aperitivo até o jantar importante. Harmoniza perfeitamente com massas com molhos ricos da cozinha mediterrânea, carnes vermelhas grelhadas e assadas, bem como com os sabores picantes e quentes da cozinha asiática e da América do Sul.

Temperatura de Serviço: 18° C

Graduação Alcoólica: 13% vol.

Vida Útil na Prateleira: 15-20 anos



Campofiorin é o original Supervenetian da Masi obtido através da técnica da dupla fermentação: o melhor vinho tinto feito com uvas autóctones veronesas, vinificadas frescas, é então refermentado com uma pequena porcentagem das mesmas uvas semiapassitadas.

Resume de maneira excelente os valores das terras de Verona: a excelência da zona, a personalidade das uvas autóctones e a originalidade das técnicas de appassimento e dupla fermentação da Masi.