



W e i n - E x p e r t i s e

Masi Bonacosta Valpolicella Classico, DOC

Art.-Nr.: 12 56 46

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Valpolicella/Venetien
JAHRGANG:	2024
ERZEUGER:	Masi
KLASSIFIZIERUNG	DOC
REBSORTE:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

WEINERZEUGUNG: Getrennte Lese der Trauben (Mitte September für Molinara und Rondinella, Ende September für Corvina). Die Gärung findet in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (25-28°C) und unter Zusatz von Reinzuchthefen statt. Der Kontakt mit den Schalen beträgt 16 Tage für Corvina, 10 für die anderen Rebsorten, im Ganzen dauert die Gärung 20 Tage. Es folgt eine vollständige malolaktische Gärung. Ausbau 4 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche von 60-90 hl., 20% der Corvina Wein reift in Barriques aus slawonischer und Allier-Eiche.

BEURTEILUNG: In der Nase intensiv mit Anklängen an reife Kirschen.. Am Gaumen frische Säure, weiche und seidige Tannine. Kirschen dominieren, süße Gewürze.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu Suppen, Pasta, Risotto, rotem Fleisch.

TRINKTEMPERATUR: 18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt:* 12 % vol.
Restzucker: 3 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/l



Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt.

Der Valpolicella Classico, den Hemingway als "herzlich wie das Haus eines Bruders, mit dem man sich einig ist" beschreibt, bietet hier ein Beispiel an einer Eleganz, die aus Schlichtheit und Frische entsteht. Er wird im klassischen Valpolicella-Gebiet aus den traditionellen Veroneser Trauben Corvina, Rondinella und Molinara erzeugt.