

MASI ANGELORUM RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Art. nr 72068

Pris 249 kr

Storlek 375 ml

Producent Masi

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Söta viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina 70%, Rondinella 20%,
Molinara 10%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 81,8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Färgen är mörkt röd med violett kant. Doften är stor och fruktintensiv inslag av kakao, körsbär i choklad, dadlar och russin. Smaken ger härlig sötna som följs av mörk frukt så som körsbär, björnbär och fikon. Lång, söt eftersmak med påfallande frisk syra plus ett avslut med trevligt rostade toner.

Tillverkning Efter skörden lufttorkades druvorna i 3-4 månader. På så vis tappade druvorna en stor del av sin vikt och fick en högre koncentration av smak och sockerhalt. Efter avslutad torkning avstjälkades och pressades druvorna försiktigt och fick jäsa i 35 dagar i stora slovenska ekfat.

Lagring Vinet lagrades 12 månader på ekfat med efterföljande 3 månader på flaska.

Passar till Passar utmärkt till desserter med choklad samt blåmögel och grönmögel ostar.



Om producenten

Ett av Italiens allra främsta vinhus

Masi är ett av Italiens mest ansedda vinföretag och en huvudaktör på den italienska vinmarknaden. Hjärtat i verksamheten är den ursprungliga vingården Vaio di Masi, i hjärtat av distriktet Valpolicella, som familjen Boscaini köpte i slutet av 1700-talet.

Idag omfattar Masi sjutton vingårdar i Valpolicella Classico-området, men man har även odlingar i Bardolino och Soave. Man producerar också vin åt ett antal odlare som äger berömda vingårdar. Hela verksamheten leds av den dynamiske Sandro Boscaini, eller Mr Amarone som han brukar kallas. Det är kanske just för sin Amarone Masi är mest känd. Amarone var ett vin som förde en anonym tillvaro fram till mitten av 1900-talet. Det dracks i stort sett bara av odlarna själva som en vintervärmare. Att vinet som görs av druvor som fått torka över vintern blivit en internationell succé kan vi tacka Sandro Boscaini för. Hans far började buteljera vingårdsvinerna Mazzano och Campolongo di Torbe under egna etiketter på 1950-talet. När Sandro tog över företaget några år senare var hans stora insats att han moderniserade vintypen och gjorde Amarone bättre lämpat att servera till mat.

Den första Amaronen som lanserades i Sverige 1994 var Masis Vaio Armaron. Idag producerar Masi fem varianter av Amarone, av vilka tre är vingårdsbetecknade.

Masi är ett mycket innovativt företag och skapade 1964 det nya vinet Campofiorin, som 2014 kom i sin femtionde årgång. Campofiorin var en helt ny vintyp på marknaden, en ripasso, alltså en Valpolicella som fick jäsa ytterligare en gång tillsammans med pressrester från Recioto och Amarone. Masi ägde en tid termen ripasso som varumärke. Idag är begreppet

fritt och vin av mycket skiftande kvalitet säljs som ripasso. Masi avstår därför från begreppet i marknadsföringen av världssuccén Campofiorin.

Ständig teknisk utveckling har varit viktig för Masis framgångar, men grunden är stabilt densamma – satsningen på Venetos unika druvor Corvina, Molinara och Rondinella. Till dem kommer också Oseleta, en nästan utdöd lokal druva som Sandro Boscaini fann hos en liten odlare. Fyra rankor, mer än hundra år gamla, räddades och bildade grunden för nyplanteringar. Idag bidrar druvan till att öka komplexiteten i flera av Masis viner. Masi gör till och med en 100% Oseleta i Osar som är ett unikt vin med tanninstruktur som slår det mesta.