

## CASAL DEI RONCHI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015

**Art. nr** 87253

**Pris** 299 kr

**Storlek** 500 ml

**Producent** Masi

**Ursprung** Veneto, Italien

**Varukategori** Söta viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Corvina , Rondinella ,  
Molinara

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Intensiv mörk röd färg. Doft av körsbär och valnötter. Smaken är söt med toner av mogna körsbär och en hint av plommonsylt. Eftersmaken är kryddig med eleganta tanniner.

**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 slavonska ekfat.

**Lagring** Vinet lagrades 12 månader på slavonska ekfat med efterföljande 3 månader på körsbärsfat. Avslutningsvis 6 månader på flaska.

**Passar till** Ett utmärkt dessertvin som passar väldigt bra till frukt-paj, bäriga efterrätter och gorgonzola.

**Information** Casal dei Ronchi är en liten vingård på 1,2 hektar som följde med i köpet av Villa La Foresteria, som Dantes son Pietro Alighieri köpte 1353, då hade man gjort Recioto från vingården i urminnes tider.



### 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.