

DRINKS.

Masi Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70439020
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Masi Agricola S.p.A., Via Monteleone 26, 37015 Gargagnago di Valpolicella, Italia
Marque	Masi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec sa couleur rouge intense, le Masi Campofiorin Rosso del Veronese déploie au nez des arômes de cerises et de baies rouges mûres, qui se combinent à des notes d'épices sucrées. En bouche, il est doux et corsé, avec des tanins veloutés. Longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Corvina, Rondinella et Molinara
Etiquette	classique, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

La maison Masi propose des vins rouges et blancs de grande qualité, caractérisés par des appellations telles que "Amarone della Valpolicella", "Rosso del Veronese", "Soave Classico" ou "Valpolicella Classico". Le Campofiorin, créé en 1964 au cours d'une expérience technique, est un vin particulièrement célèbre de la maison: le vin rouge fraîchement fermenté à partir des raisins Corvina, Rondinella et Molinara a été fermenté à nouveau sur les levures de l'Amarone. Cette technique de production a été affinée par Masi dans les années 1980, ce qui a permis à Campofiorin d'attirer l'attention nationale. Le vin rouge est caractérisé par la double fermentation, qui se produit par le contact du vin jeune avec des raisins légèrement secs. Le Campofiorin Rosso del Veronese est un vin bénéficiant du statut IGT, commercialisé sous la dénomination "Supervenetian". Il est encore fabriqué aujourd'hui selon la méthode originale mise au point par Guido Boscaini. Comme presque tous les vins rouges, le Campofiorin convient pour accompagner les pâtes avec des sauces à la viande ou aux champignons, les grillades, le gibier ou les fromages affinés. Son potentiel de stockage est de 15 à 20 ans.