



MASARI, ROSSO DEL VENETO IGT

CHF 38.50 inkl. MwSt.

Masari

Region: Veneto (Valle D'Agno) / Italien

Jahrgang: **2015**

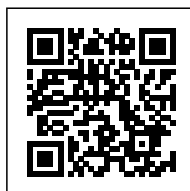
Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 13.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl (150 cl)

Trauben: **Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%**

Ausbau: Barrique



SKU: 7-20

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Veneto - Venetien](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon (70%) und Merlot (30%) trägt den gleichen Namen wie das Weingut. Der Name Masari ist eine Kombination der Vornamen der beiden Winzer Massimo del Lago und seiner Frau Arianna, die das Weingut im Valle D'Agno zusammen als Familienbetrieb führen. Die Trauben für den Masari wachsen auf einer terrassenförmigen Südlage in der Gemeinde Castelfgomberto. Der Boden ist hier kalkhaltig und reich an Lehm. Dadurch unterscheidet sich der Masari in seiner Typologie auch klar vom San Martino.

Degustation:

Intensives und tiefgründiges Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase breit und komplex, frische Noten von reifen roten Früchten wie Brombeeren und Kirschen, aber auch weisser Pfirsich und elegante Noten von Gewürzen und aromatischen Kräutern. Am Gaumen sehr harmonisch, vielschichtig und charakterstark. Samtige Tannine, viel Schmelz und Harmonie, im Abgang sehr lange. Ein grossartiger Wein.

Passend zu: hervorragend zu dunklem Fleisch, Braten, Schmorgerichten, Grilladen, Wild und Käse

Ideale Trinktemperatur: 17 - 19 °C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig, reich an Lehm, 400 m. ü.d.M.

Traubenlese: ca. Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktionsmenge: 3 - 3.5 t/ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation:

Spontane Fermentation im grossen Holzfass (22°C) während 8 - 10 Tagen mit langem Kontakt auf der Hefe.

Ausbau:

24 Monate in französischen Barriques

Technische Daten:

Restzucker: 2.8 g/l

Gesamtsäure: 6.2 g/l