



# MASI Angelorum Recioto della Valpolicella Classico DOCG



## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, saldus



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Verona



## GAMINTOJAS

[MASI](#)



## APDOVANOJIMAI

18/20 Jancis Robinson

92 balai Falstaff



## ISTORIJA

MASI vyninės istorijos pradžia siejama su vynuogynais *Valpolicella* regione: vienos žymiausių itališkų vynu augimviečių besidriekiančių nuo Veronos iki Gardos ežero. Vyninės pavadinimas kilęs nuo nedidelio slėnio „Vaio dei Masi“ kurį Boscaini šeima įsigijo 1772 m. ir valdo lyg šiol. Laikui bėgant MASI plėtėsi įsigydamą vis daugiau istoriškai svarbių vynuogynų. Kadaisė didikų giminei Conti Serego Aligieri, iš kurios kildinamas žymus peotas Dantė, priklausęs *Chateau* dabar yra valdomas MASI. Vyninė pasižymi tradiciniu ir nuosekliu požiūriu į vynuogininkystę bei vyndarystę, būtent dėl to MASI vynuogyninė yra įvaldžiusi *appasimento* technikos meistrybę, kuri regione buvo praktikuojama jau nuo romėnų laikų. To rezultatas – ekspresyvūs *Amarone* vynai, kurie nustelbia kompleksiskumu, sodrumu, ilgaamžiškumu. Nors MASI yra giliai tradiciniai, jie parodė jog gali gaminti šiuolaikinius vynus, skirtus jaunesnei auditorijai, to pavyzdžiai yra *Fresco di Masi* vynai.



## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

70% *Corvina*, 20% *Rondinella* ir 10% *Molinara*.

Brandinamas 12 mėnesių ąžuolo statinėse ir ne mažiau kaip 3 mėnesius butelyje



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Violetinio aksomo spalvos vynas kvėpia juodomis trešnėmis, amaretto sausainiais, džiovintomis slyvomis, kadagiais ir šokoladu. Burnoje vynas atskleidžia čiobrelių ir tabako, dervos ir razinų aromatus.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie tiramisū, šokoladinio fondanto, šokoladinių desertų su vyšniomis ar braškėmis.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8 °C

