



# MASI Costasera Amarone

## Classico Riserva DOCG



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Verona



### GAMINTOJAS

[MASI](#)



### APDOVANOJIMAI

94 balai Wine Enthusiast

95 balai Tom Cannavan



### 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 vynu yra įvaldžiusi *appassimento* 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*, 15% *Rondinella*, 10% *Oseleta* ir 5% *Molinara*  
Vynui pagaminti naudojamas *appassimento* metodas. Džiūdamos vynuogės praranda apie 40% savo masės ir taip jose lieka didesnė cukraus koncentracija. *Botrytis* arba kitaip *kilnūs puvinys*, dažnai simbolizuojantis kokybę, pasireiškia tik *Corvina* vynuogėse. Tuo tarpu *Oselete* vynuogės suteikia vynui taninų ir intensyvesnę spalvą. 38 - 40 mėnesių brandinamas ąžuolo statinėse bei 6 mėnesius butelyje.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Tamsios rubino spalvos vynas kvėpia gervuogėmis ir slyvų uogiene, cinamonu bei balzaminio actu. Burnoje vynas struktūriškas, gausus šilkiniais taninais ir ilgai išliekančiu figų ir tabako lapų, anyžių aromatu.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie tokių sodrių troškinių kaip *Oso Buco*, griliuje keptų žvėrienos dešrelių, brandžių sūrių.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14 - 16 °C



