



MASI Campofiorin IGT



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Verona



GAMINTOJAS

[MASI](#)



APDOVANOJIMAI

92 balai Wine Enthusiast



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 vyninė 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*, 25% *Rondinella* ir 5% *Molinara*

Vyno gamyboje naudojamas dvigubos fermentacijos metodas, kuomet antroji fermentacija pradedama įdėjus džiovintas vynuoges. Vynas brandinamas 22 mėn., ąžuolo statinėse.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šis istorinis Veneto regiono vynas, pirmą kartą pagamintas 1964 m., ir šiandien tebėra klasika. Sodrios rubino spalvos vynas kvepia sirpiomis slyvomis ir kaimo vyšniomis, gervuogėmis. Burnoje juntami viduržemio jūros pakrantės žolelių, žemės natos. Vynas nustelbia struktūra, taninų glotnumu ir stebėtina darna.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie jautienos kepsnio, sodrių troškinių, vytintos mėsos ar griliuje keptų žvėrienos dešrelių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

14-16 °C

