

Кампофиорин Росо дел Веронезе IGT 2014

Кампофиорин е световно известно като „вино с изключителна плътност и комплексност, дало началото на новия стил червени вина от Венето“; описва се като „пищно, пивко и кадифено вино, което може да се комбинира с голям набор от храни“. Това е автентичното Супервенето вино на Маси от 1964 година – началото на нова категория вина, чието производство е вдъхновено от техниката на Амароне. В Кампофиорин се преплитат непринуденост и грация със мощност и величие.

Наименование: Rosso del Veronese IGT

Сорт: 70% Корвина, 25% Рондинела, 5% Молинара

Произход: Венето, Италия. Лозя в долините на Верона, които се радват на сходни климатични условия с автентичното лозе Кампофиорин в Марано ди Валполичела. Почвите са с алувиална основа, покрита от варовик от Еоцена.

Винопроизводство: Виното е произведено по метода на Маси Доппа Ферментационе – Двойна ферментация (doppia fermentazione), при която виното от свежо грозде ферментира за втори път с леко сушени цели гроздове от същия сорт за около 15-20 дни при температура от 18-20 °C. Ферментацията продължава докато процесът не бъде завършен. Незабавно след това протича малолактичната ферментация. Процесът обогатява виното на алкохол, цвят, концентрация и му придава меки, елегантни танини, също така нови аромати и вкусове. Виното отлежава 18 месеца, 2/3 в славонски дъбови барици от 900 литра, 1/3 в 600 литрови нови бъчви от Алиерски и славонски дъб и минимум 3 месеца в бутилка.

Характеристики: Интензивен, рубинено-тъмочервен цвят с виолетови оттенъци. Атрактивен пикантен букет с аромат на череши. Изключително мощно и балансирано в устата, с вкус на зрели плодове, череши и касис. Плътни и кадифени танини, добра киселинност и продължителен финал с привкус на ванила и какао, точно като Амароне.

Предложения за сервиране: Изключително вино, подходящо за всякакви случаи. Комбинира се перфектно с паста с пикантен сос (с месо или гъби), печени меса алангле и дивеч, както и със зрели сирена. Оптимална температура на сервиране - 18°C. Потенциал за стареене: 15-20 години.