

MASI



RISERVA COSTASERA AMARONE CLASSICO 2016

*O*SELETA* è l'uva che caratterizza questa selezione particolare di Costasera, emblematico Amarone di Masi, proveniente dalle coste collinari che guardano "a sera". Si distingue inoltre per un più lungo appassimento delle uve (oltre 120 giorni) ed un prolungato affinamento in fusti pregiati e parzialmente nuovi.

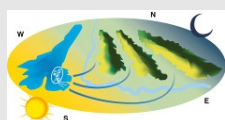


Tipologia	Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva.
Origine	Da vigneti collinari di Masi situati nelle coste volte al tramonto (ovest/sud-ovest) nei comuni storici di produzione (Marano, Negrar, Sant' Ambrogio e San Pietro in Cariano). I terreni sono rossi sciolti su calcari eocenici e compatti rossi su basalti.
Vitigni	70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara.
Vinificazione	A fine settembre-inizio ottobre i migliori grappoli selezionati in collina sono riposti sui tradizionali graticci di bambù (arele), in fruttai dove l'appassimento naturale è controllato dal sistema NASA. Alla metà di febbraio le uve hanno perso circa il 40% del loro peso, acquisendo una maggiore concentrazione zuccherina. La sola Corvina è naturalmente attaccata dalla "botrytis" (muffa nobile). L'Oseleta, dopo l'appassimento, conferisce all'uvaggio una maggiore struttura tannica ed eccezionale colore. Seguono delicata pigiatura, parziale diraspamento, fermentazione di 45 giorni in grandi botti di rovere di Slavonia o contenitori a temperatura fredda naturale, fermentazione di completamento per 35 giorni in botti da 30-40 hl con apposito inoculo di lievito selezionato altamente resistente all'alcool e fermentazione malolattica.
Affinamento	38-40 mesi: in fusti di rovere di Slavonia e Allier da 600 litri (1/3 nuove, 1/3 2° riempimento, 1/3 3° riempimento). Seguono almeno 6 mesi in bottiglia.
Vita sullo scaffale	30-35 anni.



Il termine Appassimento certifica l'expertise di Masi nell'appassimento nel XXI secolo ed è utilizzato nello specifico simbolo che contraddistingue, in retroetichetta, tutti i vini Masi da uve appassite.

Vendemmia 2016	Il 2016 può essere definito come l'annata dell'equilibrio e del ritorno alla stabilità climatica, senza eccessi in termini di temperatura e di umidità. Giornate di sole caldo e notti fresche hanno favorito una maturazione ideale delle uve che si presentano perfettamente sane, con valori di zucchero e di acidità in linea con quelli delle migliori annate degli ultimi 50 anni. La raccolta selezionata per l'appassimento è iniziata a fine settembre in condizioni climatiche ideali: con umidità e temperatura più basse rispetto alla media. Ideale la concentrazione di zuccheri, aromi, acidità, polifenoli durante i mesi invernali. A fine gennaio il calo peso ha raggiunto circa il 35%, prospettando un'ottima annata.
Note organolettiche	Rosso scuro impenetrabile e brillante. Al naso si presenta molto intenso e maestoso, le evidenti note di frutta rossa surmatura sono ingentilite da sentori di cannella e vaniglia. In bocca è subito caldo e suadente. Frutta cotta e spezie dolci caratterizzano il medio palato. Il finale è secco e deciso di ciliegia cotta e chiodo di garofano.
Abbinamenti	Vino maestoso, complesso ed elegante, adatto al lungo invecchiamento. Abbinare con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Gradevole compagno del fine pasto. Servire a 18°C.
Dati di analisi	Alcool 15.43 % vol. zuccheri 8.8 g/l, estratto secco 36.8 g/l, acidità totale 5.87 g/l, pH 3.52.



Costasera: le coste rivolte al tramonto, in Valpolicella Classica, sono le migliori per un Amarone di razza. Qui, dove è più lunga la giornata, le vigne che guardano il Lago di Garda si avvantaggiano del riflesso della sua luce e del suo clima più mite. La Riserva di Costasera trae particolare beneficio dall'uso dell'uva Oseleta, da un più lungo appassimento delle uve e dal prolungato invecchiamento in botti pregiate.