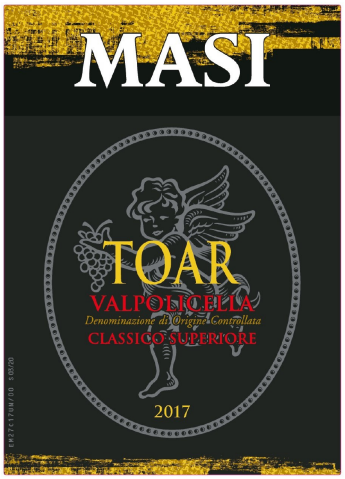
MASI

TOAR 2017

Vegan friendly

OSELETA® e Corvina apportano rispettivamente struttura tannica e cordiale morbidezza a questo "Valpolicella di domani". Il nome "Toar" designa i tufi vulcanici affioranti nei vigneti di provenienza. È un vino di grande struttura e di stile moderno, adatto a carne rossa grigliata o arrostita e formaggi di media stagionatura.



Tipologia	Valpolicella Classico Superiore DOC.
Origine	Vigneti di collina, tra le valli di Negrar e Marano in Valpolicella, tradizionalmente riservati alla produzione di Amarone. Esposizione ovest, sud-ovest. Terreno vulcanico e precisamente detriti di tufo vulcanico affiorante localmente chiamato "toar". Ricco di minerali che apportano al vino una particolare intensità di profumi e struttura.
Vitigni	80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Oseleta.
Vinificazione	Le tre varietà sono raccolte a piena maturazione. Corvina e Rondinella vengono vinificate insieme, mentre Oseleta separatamente. Fermentazione del diraspato con lieviti selezionati e macerazione per 20 giorni con temperatura tra 20 e 24°C. Segue malolattica.
Affinamento	14 mesi: in fusti di rovere francese (1/2 nuovi, 1/2 II passaggio) e di Slavonia (1/2 nuovi, 1/2 II passaggio) per il vino ottenuto da Corvina e Rondinella; in barriques di rovere nuove (50% francese e 50% di Slavonia) per il vino ottenuto da Oseleta. Seguono assemblaggio e 5 mesi in bottiglia.
Vita sullo scaffale	circa 15 anni.

Vendemmia 2017	L'annata 2017 si è caratterizzata per diffuse e inattese gelate primaverili e periodi di caldo oltre le medie nonché siccità insolita. Tuttavia, le aree storiche vocate come la Valpolicella presentano una buona produzione sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. In generale, le condizioni climatiche hanno portato a una precocità di maturazione di circa 10 giorni. Buono lo stato sanitario, i tannini e il profilo aromatico delle uve.
Note organolettiche	Rosso rubino scuro, quasi impenetrabile. Gradevoli e decisi gli aromi di ciliegia e mirtillo con piacevoli note di vaniglia. Al palato si presenta giovane ma consistente, con una variegata intensità di frutti di bosco accompagnati da spezie dolci come cannella e chiodo di garofano. Finale lungo e decisamente asciutto.
Abbinamenti	Il Toar è un vino rosso asciutto, intenso e consistente. È particolarmente adatto a carni rosse grigliate o arrosto, roastbeef, cacciagione o selvaggina, formaggi di media stagionatura. Temperatura di buona beva 18° C.
Dati di analisi	Alcool 13.12% vol., zuccheri 0.5 g/l, estratto secco 30.20 g/l, acidità totale 5.50 g/l, pH 3.73.

Nel 1990 esce Toar, primo vino di Masi in cui all'uvaggio veronese è stata aggiunta l'Oseleta, uva autoctona secondaria di grande colore e forza, riscoperta e reimpiantata in Valpolicella dai tecnici di Masi negli anni Ottanta. È per Verona e per il Veneto una rivoluzione concettuale in cui si abbandona, per il vino da uve fresche, l'idea di qualità intesa come bevibilità a favore di una maggiore complessità e autorevolezza. L'Oseleta dona struttura al vino, lasciando intatta la tipicità che viene dalle uve Corvina e Rondinella. Si ottiene così un Valpolicella Classico Superiore di inedita struttura ed eleganza che delinea il carattere del "Valpolicella di domani".

GRUPPO TECNICO MASI – Maggio 2020