

CAMPOFIORIN

ITALIE, VÉNÉTIE, 2015

APPELLATION : ROSSO DEL VERONESE IGT
CÉPAGE : 70 % CORVINA, 25 % RONDINELLA, 5 % MOLINARA

DOMAINE

L'histoire de Masi c'est l'histoire d'une famille, la famille Boscaini et de sa passion pour le terroir vénitien et les vins qu'elle y produit. Le nom Masi dérive de Vaio dei Masi, petite vallée, et réfère au vignoble en Valpolicella acquis à la fin du XVIIIème siècle par la famille, qui en est toujours propriétaire. Sandro Boscaini, Président passionné et impliqué, dirige fièrement l'entreprise avec ses enfants, Alessandra et Raffaele, responsables du Groupe Technique Masi.

TERROIR

Vignobles situés sur des terrains alluviaux (autrefois inondés) au terreau riche en sels minéraux, oligoéléments et matériaux siliceux-graveleux de nature calcaire. Le sol permet de garder un bon degré d'humidité sans stagnation contribuant à une bonne réflexion de la lumière.

VINIFICATION

La méthode de double fermentation Masi : un vin issu de raisins frais subit une deuxième fermentation à la fin novembre avec l'ajout de 25% de raisins de mêmes variétés passerillés. Cette deuxième fermentation dure environ 15 jours à 18/20°C. Une fermentation malolactique suit. Ce procédé de double fermentation permet une extraction additionnelle de couleur, d'alcool, de fruit et de polyphénols qui enrichit son bouquet, lui donne plus de matière et des tannins plus soyeux et élégants. Potentiel de garde de 15 à 20 ans.

CARACTÉRISTIQUES

Vibrante couleur rouge rubis avec délicat pourtour violet, le nez présente rapidement sa générosité avec des arômes de cerises et de prunes sur des notes de vanille et de cannelle. Tannins étonnamment soyeux sur une belle acidité rafraichissante. Finale longue et persistante de fruits mûrs et d'épices douces. Service : 18°C.

ACCORDS METS ET VIN

Ce vin offre un large éventail de possibilités, il accompagne parfaitement des mets tels les pâtes avec une sauce riche (viandes, champignons), les côtes levées, les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages matures comme le Parmigiano Reggiano, le vieux Cheddar ou un Bleu léger.

MENTIONS ET MÉDAILLES

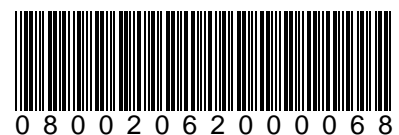
Cave de l'année - Gambero Rosso 2018 91 Wine Advocate - Millésime 2011 88 Wine Spectator - Millésime 2011 88 Wine Spectator, Millésime 2010

AUTRE FORMAT DISPONIBLE : 375 ML - 1500 ML



PRIX DÉTAIL : 20.60 \$ | PRIX LICENCIÉ : 19.10 \$ | CCNP : 155051 | VIN ROUGE - 750 ML - 13.0 % D'ALCOOL

MASI[®]
AGRICOLA



AUTHENTIC
VINS ET SPIRITUEUX

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca