

MASI®

Bonacosta Valpolicella Classico 2009

“È cordiale come la casa di un fratello”, così lo definisce Hemingway. Masi ne fa un vino moderno da antiche uve veronesi (Corvina, Rondinella, Molinara). Adatto a tutto pasto, dalle minestre alle grigliate di carne, si sposa perfettamente con la pasta.



Tipologia	Valpolicella Classico DOC.
Origine	Vigneti di proprietà siti nella zona storica della Valpolicella. Terreno di origine cretacea, rosso su basalti.
Vitigni	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara.
Vinificazione	Raccolta separata delle uve (metà settembre per Molinara e Rondinella, fine settembre per Corvina). La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (25-28°C) con lieviti selezionati. Il contatto con le bucce è di 16 giorni per la Corvina, 10 giorni per le altre varietà; giorni totali di fermentazione 20. Segue malolattica totale.
Affinamento	6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 60-90 hl. Il 20% di Corvina affina in barrique di Allier e Slavonia. Segue 1 mese in bottiglia.
Vita sullo scaffale	3 anni.

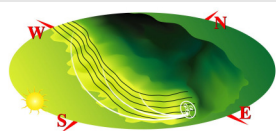
ABBINAMENTI

Tipico vino da tutto pasto. Ottimo l'abbinamento con minestre, paste e risotti. Esalta sia pietanze semplici che importanti a base di carne rossa e formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio 18° C.

Vendemmia 2009 Le neviccate invernali e le piogge primaverili hanno favorito uno sviluppo regolare della pianta. Le temperature hanno registrato valori superiori alle medie storiche fino a fine settembre, consentendo una costante e sana maturazione delle uve con raccolta anticipata di circa 10gg. In tutti i vigneti si è riscontrata ottima qualità e quantità di circa il 10% inferiore al 2008. A inizio settembre si è verificato un notevole calo della temperatura ed una buona escursione termica tra la notte ed il giorno, permettendo un ottimo sviluppo aromatico nelle uve Corvina, Rondinella e Molinara. Acidità e concentrazione zuccherina elevate. La vendemmia è iniziata il 21 settembre con la raccolta della varietà Rondinella.

Note organolettiche Rosso rubino vivace con sfumature violacee all'unghia. L'aroma rivela un vino giovane e fresco caratterizzato dalla ciliegia. Al palato presenta una buona struttura, è ancora dominante la ciliegia matura accompagnata da prugne e sentori di spezie dolci quali la cannella e il chiodo di garofano.

Dati di analisi Alcool 12.26 % vol., zuccheri 4.8 g/l, estratto secco 26.1 g/l, acidità totale 5.12 g/l, pH 3.52.



Bonacosta: il piede delle coste dedicate all'Amarone, dove il dolce declivio ricco di humus gode delle brezze di valle e di esposizione ottimale. Il Valpolicella “è cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo”, così lo definisce Hemingway.

GRUPPO TECNICO MASI - Aprile 2010