

Masi Corbec Appasimento

Klassifikatsioon: Rosso di Argentina.



Corbec on valmistatud Masi spetsiaalsel *appasimento*-meetodil, mis sisaldab viinamarjade kuivatamist enne veinivalmistamist. Viinamarjasordid korjatakse ja vinifitseeritakse eraldi. Valitud kobarad laotatakse 22 päevaks puualustele kuivama. Selle aja jooksul kaotavad marjad 25% oma esialgsest kaalust ning suhkrud ja aroom kontsentreeruvad. Järgneb kerge pressimine ja vartest puhastamine. Fermentatsioon toimub 20 päeva jooksul roosteabast terasest tsisternides 18-20 °C juures. Peale kurnamist jätkub fermentatsioon 25 päeva jooksul 16 °C juures valitud pärmide abiga. Laagerdumine toimub 18 kuu jooksul keskmiselt põletatud prantsuse tamme vaatides, seejärel vähemalt 6 kuud pudelites.

Aegumispotentsiaal on 15-20 aastat.

Kirjeldus

Värvilt sügav tumepunane, äärtest heledam vein, mille aroom on puhas kuid kompleksne, tumedad marjad, kakao ja rosmariin. Maitstes kontsentreeritud tanniinid, mis on hästi tasakaalustatud hapetega. Väga pikk ja aeglaselt hajuv metsamarjade nüansiga järelmaitse.

Serveerimissoovitus

See hea struktuuri ja kompleksusega vein sobib hästi punaste lihade, uluki ja küpsete juustudega. Serveerimistemperatuur 18 °C.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Punane vein
ALKOHOLISISALDUS	14,5 %
TOOTJA	Masi Agricola Spa
MAA	Argentiina
VIINAMARJASORT	70% Corvina, 30% Malbec
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel
MAGUSUS	Kuiv