



*Masi veinikelder kuulub ajaloolisse Valpolicella Classico DOC veinipiirkonda Põhja-Itaalias ning Masi veinide valmistamisel jälgitakse personaalsust ja piirkonnale omast autentsust.*



Amarone veine peetakse Masi ikoonveinideks ja Masi't ekspordiks iidse apassimento meetodis. Apassimento meetodi eripäraks on viinamarjade kuivatamine. Algselt kasutati marjade kuivatamist magusa veini ehk Recioto saamiseks, mida ajalooliselt hakati kõige esimesena valmistama vanade roomlaste poolt 2000 aastat tagasi Valpolicellas. Viinamarjad Recioto jaoks korjatakse käsitsi sept lõpus või okt alguses ning asetatakse 4 kuuks bambusrestidele kuivama. Veebruariks on marjad kaotanud 35 – 40 % oma kaalust, mille tulemusena suhkru kontsentratsioon on tõusnud kõrgele. Peale õrna pressimist on poolkuivanud marjad enamjaolt vartest eraldatud ja nad läbivad fermenteerimise 35 päeva jooksul tammevaatides. Seejärel küpseb vein 12 kuud tammevaatides. Recioto ei ole kangestatud, kõrge alkohol ja suhkur on tingitud väga kontsentreeritud ja suhkrurikkast viinamarjast. Veini saab säilitada kuni 20 aastat.

## Maitseomadused ja aroom

Aroomis võrtsid, kuivatatud puuviljad, ploomimoos ja karamell. Maitsetl ümar ja velvetiline, magus, hästi kontsentreeritud maitsega, pikk, magus, mesine ja kirsine järelmaitse.

## Serveerimissoovitus

Sobib shokolaadi- mandli- või marjakookidega.  
Sobib ka nautimiseks lihtsalt marjadega, nt. maasikatega.  
Serveerimistemperatuur: 12-14 C

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Punane vein
ALKOHOLISISALDUS	14,0 %
TOOTJA	Masi Agricola Spa
KORK	Naturaalne kork
MAA	Itaalia
VIINAMARJASORT	Corvina, Rondinella, Molinara
PAKENDI MAHT	0,375 l
PAKENDILIIG	Pudel
MAGUSUS	Magus