MASI

TOAR

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

Considerato "il Valpolicella di domani", questo rosso sorprendente per concentrazione, corpo e tannicità, offre cordialità e ricchezza di frutto inaspettati. Il carattere deciso dell'Oseleta, varietà autoctona riscoperta da Masi, si unisce alla cordiale morbidezza della Corvina.
La forza e l'ardore travolgenti di questo vino sono racchiusi nel nome Toar, che designa i tufi vulcanici dei terreni di provenienza.

VITIGNI
Corvina, Rondinella, Oseleta.

NOTE ORGANOLETTICHE
Aspetto: rosso rubino scuro.
Olfatto: decisi aromi di ciliegia, mirtillo e sentori di vaniglia.
Palato: intenso di frutti di bosco, spezie dolci come cannella e chiodo di garofano. Finale lungo e asciutto.

ABBINAMENTI
Particolarmente adatto a carni rosse grigliate o arrosto, roastbeef, cacciagione o selvaggina, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: >15 anni

750 ml

Vegan®

L'OSELETA®, uva autoctona secondaria veronese di grande colore e forza, riscoperta da Masi negli anni Ottanta, è stata aggiunta per la prima volta all'uvaggio veronese nel 1990 dando vita a Toar. Segna 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 da Corvina e Rondinella. Si ottiene così un Valpolicella Classico Superiore di inedita struttura ed eleganza che delinea il carattere del "Valpolicella di domani".