



Degustiamo un sorso Masi – DOC Soave Classico – Colparaca - 2007

La storia di Masi è la storia di una famiglia e dei suoi vigneti a Verona, nel Veneto.

Il nome stesso deriva dal "Vaio dei Masi", la piccola valle acquisita alla fine del 18° secolo dalla famiglia Boscaini, tuttora proprietaria. L'azienda si è man mano allargata con acquisizioni successive nelle migliori aree storiche di produzione delle Venezie. Tra gli altri, Masi gestisce i più storici vigneti della Valpolicella, quelli dei Conti Serego Alighieri, che dal 1353 appartengono ai discendenti del poeta Dante. Recentemente ha sviluppato progetti in Toscana (Poderi del Bello Ovile in collaborazione con Serego Alighieri), in Argentina dove è presente con un impianto viticolo ed enologico presso i "Vigneti la Arboleda" che produce con il marchio Masi Tupungato, e in Trentino, dove ha avviato una collaborazione con la storica Azienda dei Conti Bossi Fedrigotti di Rovereto.



Il vigneto è sito sulle colline vulcaniche di Soave. È coltivato con uve Garganega e una piccola percentuale di Garganega Rosa e Durello. Il vino è moderno, di precisa personalità, adatto per aperitivo, antipasti, minestre, pesce e carni bianche grigliate.

Tipologia Soave Classico DOC.

Origine Vigneto Colparaca situato nella zona storica e classica del Soave, a 200/250 m s.l.m. con esposizione sud-ovest. È tradizionalmente conosciuto per avere condizioni pedologiche e climatiche ideali per la produzione di un Soave eccellente. Il terreno è profondo su substrato rosso-bruno costituito da basalti e calcari eocenici. La natura del terreno e l'esposizione ottimale consentono di ottenere grande qualità.

Vitigni Garganega 95%, Garganega Rosa e Durello 5%.

Vinificazione Dopo una macerazione a freddo di 12/18 ore, la fermentazione del solo mosto si svolge per il 70% in vasche d'acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata per una durata di 20 giorni. Il rimanente 30% è vinificato in piccole botti di rovere di Allier (25 giorni). Fermentazione malolattica parziale a seconda dell'annata. Segue assemblaggio.

Affinamento 4/5 mesi in acciaio inox, seguono 2 mesi in bottiglia.

Vita sullo scaffale 3/4 anni.

Vendemmia 2007 Tutta la stagione è stata caratterizzata da scarse precipitazioni, sia nel numero che nell'entità. Le giornate con ventilazione significativa sono state numerose durante la primavera e l'estate. Queste hanno contribuito al mantenimento di un adeguato stato sanitario delle uve Garganega e Trebbiano di Soave ed ad una conseguente elevata qualità di produzione, confermata dai dati analitici delle uve, che evidenziano un ottimo rapporto tra il contenuto di zuccheri e l'acidità totale. L'andamento climatico ha anticipato la vendemmia di 15-20 giorni rispetto alla norma, con il conseguente aumento degli zuccheri relativamente alle medie degli anni precedenti.

Note organolettiche Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Al naso presenta eleganti profumi di pera matura e pesca con una nota floreale. Al palato è subito fresco grazie alla buona acidità si svela poi piacevolmente rotondo e cremoso. Il finale è fresco con un interessante sentore di noci.

Dati di analisi Alcool 13.20% vol., zuccheri 5.7 g/l, estratto secco 25.2 g/l, acidità totale 5.92 g/l, pH 3.10.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Giallo Paglierino Carico, Abb Consistente

Esame Olfattivo

Abb Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato, Mela gialla, Albicocca

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Abb Sapido, Di corpo, Abb Equilibrato, Intenso, Persistente, Fine

Temperatura di servizio

10°

Abbinamento gastronomico

Insalata di Mare, Insalata Greca.

www.zenato.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org