

MASI®

BROLO CAMPOFIORIN ORO

ROSSO DEL VERONESE IGT

Secco, ricco, vellutato, complesso ed elegante. Mantiene il tratto cordiale del Campofiorin, di cui è selezione particolare, e ne sposa l'originale tecnica ispirata alla produzione dell'Amarone. È arricchito dalla presenza dell'originale Oseleta, uva riscoperta da Masi, mentre l'affinamento in piccole botti di rovere accentua il suo stile internazionale.

VITIGNI

Corvina, Rondinella, Oseleta.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: frutti di bosco, confettura e vaniglia.

Palato: ricco, caldo e intenso di frutta cotta, con sentori di cacao e vaniglia nel finale.

ABBINAMENTI

Vino di raro eclettismo: si abbina a pasta con sughi ricchi a base di carne o funghi, risotti, carni rosse grigliate o arrosto e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL.
VITA SULLO SCAFFALE: FINO A 20 ANNI



SIMBOLO DI GARANZIA SULLE
RETROETICHETTE DEI VINI MASI
DA UVE APPASSITE



*O*SELETA® è un'uva autoctona veronese di grande colore e forza, riscoperta e reimpiantata in Valpolicella dai tecnici di Masi negli anni Ottanta. "Brolo" equivale al francese *clos*, vigneto delimitato da mura. Le uve di questo pregiato vino provengono infatti da selezionati vigneti di Corvina, Rondinella e Oseleta.

