

Masi

Vin emblématique de Masi, pionnier de l'appassimento moderne, Costasera incarne la constance et le savoir-faire du domaine depuis plusieurs décennies.

MASI

Costasera Amarone della Valpolicella 2020

Vénétie, Italie



Alcool :15,00 %

Composition: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Région et Vignobles

La **Valpolicella Classica** s'étend au nord-ouest de Vérone, entre vallées et collines, sous l'influence tempérée du **lac de Garde**. Ce dernier adoucit le climat et favorise une maturation lente et régulière des cépages rouges locaux. Les sols, riches en **marnes calcaires** et en argiles caillouteuses, assurent un équilibre idéal entre structure, arômes et fraîcheur.

Les vignes de **Costasera** se situent sur des **coteaux exposés à l'ouest**, bénéficiant d'une lumière prolongée en fin de journée. Ces "côtes du soir" donnent leur nom au vin. L'altitude et la ventilation naturelle permettent aux raisins de sécher sainement pendant l'appassimento, tandis que les sols calcaires renforcent la trame minérale et la persistance épicée caractéristiques du style Masi.

Vinification

Assemblage de **Corvina (70 %), Rondinella (25 %) et Molinara (5 %)**, vendangés à pleine maturité. Les grappes subissent ensuite le traditionnel **appassimento** : un séchage naturel sur claies pendant plusieurs mois, concentrant sucres et composés aromatiques. La fermentation, lente et complète, donne un vin **sec**, puissant mais équilibré.

L'élevage s'effectue en **grands foudres de chêne de Slavonie**, complétés par une part de petits fûts d'Allier et de Slavonie. Le vin repose environ **24 mois en bois**, puis plusieurs mois en bouteille avant commercialisation. Le degré final avoisine **15 % vol.** Cet élevage long confère au vin sa texture veloutée, sa complexité d'épices douces et sa finale savoureuse aux accents de cacao et de café torréfié.

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rubis très profond aux reflets violacés.
- **Arôme :** Fruits noirs confits (prune, cerise, figue), épices douces, cacao, café, herbes balsamiques et légère note de cèdre.
- **Bouche :** Ample, riche et sèche. Le fruit mûr s'équilibre avec une acidité fraîche et des tanins souples. Saveurs de cerise noire, chocolat noir et moka, sur une finale longue, épicée et légèrement chaleureuse.

MASI

Costasera Amarone della Valpolicella 2020

Le Saviez-vous ?

Le nom **Costasera** signifie littéralement "la côte du soir" - un hommage à ces **pentes exposées au soleil couchant** qui reçoivent la dernière lumière du jour. C'est cette exposition unique, associée à la proximité du lac de Garde, qui confère à ce vin sa chaleur, sa rondeur et son caractère généreux.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée au romarin** - La chair dense et la cuisson au feu soulignent la richesse fruitée et la structure tannique du vin.
- **Ragoût de sanglier aux pappardelle** - Le gibier et les herbes méditerranéennes résonnent avec la concentration et les arômes épicés de l'Amarone.
- **Fromages affinés (Gorgonzola piccante, Parmigiano Reggiano)** - Le sel et l'umami subliment les notes de cacao et de café.
- **Risotto aux cèpes et truffe noire** - Les saveurs forestières et la texture crémeuse s'accordent à la profondeur aromatique et à la chaleur du vin.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2020)

The Masi 2020 Amarone della Valpolicella Classico Costasera (made with 70% Corvina, 25% Rondinella and 5% Molinara) shows dark fruit ripeness with meaty cherry and blackberry. Thanks to the younger vintage, you can appreciate the wine's primary intensity. A potent 15% alcohol content and a full-bodied texture sets this bottle up for a pairing with polenta and sausage. Tart cherry appears as a final send-off.