



# VALPOLICELLA

LARS TROGEN DIPWSET

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



## CASA CANEVEL PROSECCO BRUT NV

- 100% GLERA
- PROSECCO DOC
- DRUVOR FRÅN LERIGA KALKSTENSJORDAR
- AVSTANNAD JÄSNING VID CIRKA 10 GRAM RESTSÖTMA PER LITER
- CHARMAT-METODEN MED KORT LAGRING FÖR ATT BIBEHÅLLA PRIMÄRFRUKT OCH AROMATISK FRÄSCHÖR

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

KVÄLLENS  
PROGRAM



REGIONEN

TYPISKA STILAR OCH DRUVOR

KVALITETSFAKTORER

MASI AGRICOLA

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# KVÄLLENS PROGRAM



# VINPROVNING!



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# ITALIEN

VÄRLDENS STÖRSTA  
VINPRODUCENT I VOLYM

\*\*\*

TUSENTALS INHEMSKA  
DRUVSORTER

\*\*\*

STARK LOKALFÖRANKRING  
OCH STOLTHET



**MASI**

THE  
W&S  
COLLECTIVE

# VENETO

ITALIENS STÖRSTA  
VINPRODUCENT I VOLYM

\*\*\*

PROSECCO, PINOT GRIGIO,  
SOAVE, BARDOLINO ETC

\*\*\*

EXTREMT STARKT URSPRUNG  
PÅ EXPORTMARKNADEN



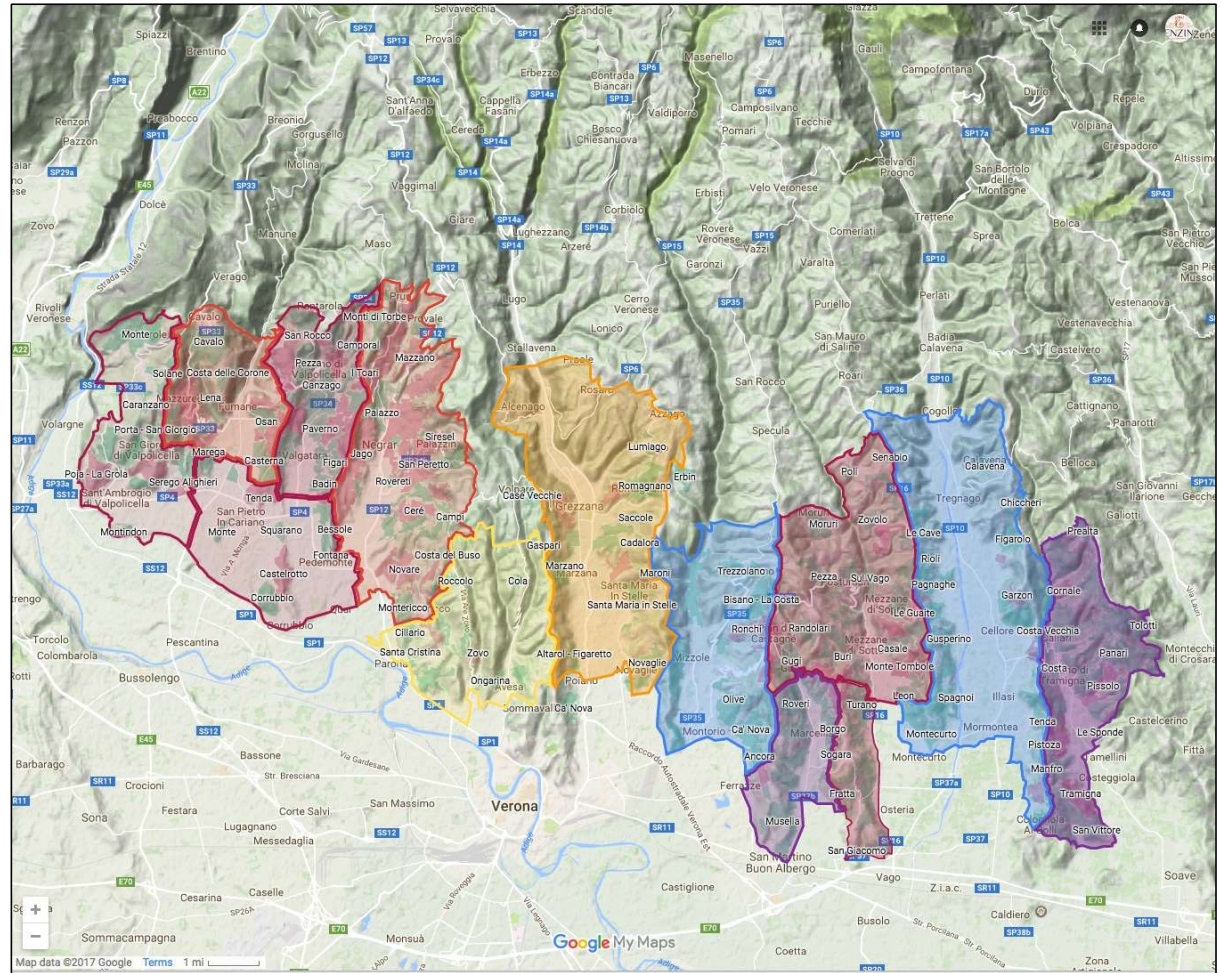
**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# VALPOLICELLA

- TONGIVANDE DISTRIKT
- LÅNG HISTORIA
- VARIERAD TERROIR

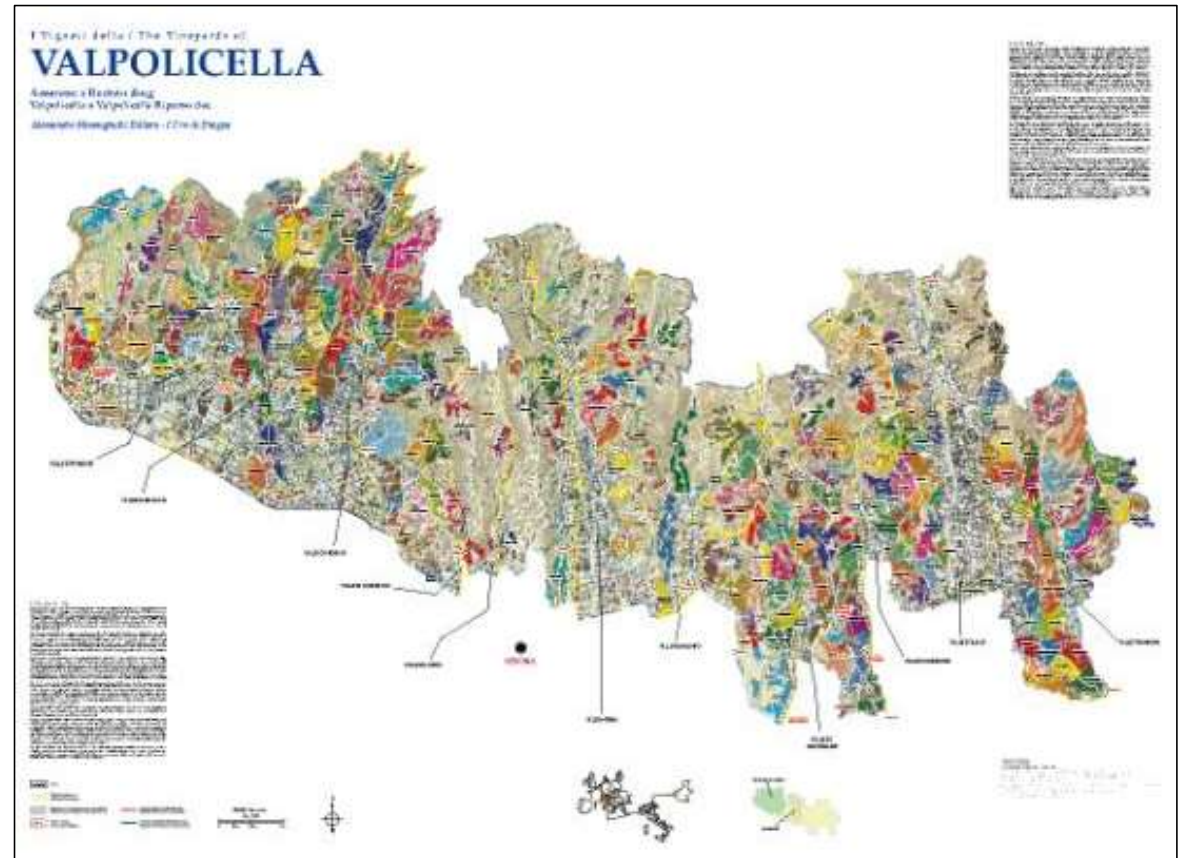


**MASI**

THE **W&S** COLLECTIVE

# VALPOLICELLA

- TONGIVANDE DISTRIKT
- LÅNG HISTORIA
- VARIERAD TERROIR



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# VALPOLICELLA

- TONGIVANDE DISTRIKT
- LÅNG HISTORIA
- VARIERAD TERROIR
- 3 SUBZONER:
  - CLASSICA
  - VALPANTENA
  - ORIENTALE (INOFFICIELL)
- ENDAST RÖDVINER
- DISTINKTA VINSTILAR
- "UNDER UTVECKLING"



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# DRUVSORTER

CORVINA

CORVINONE

RONDINELLA

MOLINARA

OSELETA

CROATINA

DINDARELLA

SPIGAMONTE



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# DRUVREGLER

- 45-95% CORVINA  
OCH/ELLER CORVINONE
- 5-30% RONDINELLA
- MAX 25% ANDRA DRUVOR
- EJ ÖVER 10% AV NÅGON  
ENSKILD ANNAN DRUVA
- MÅSTE ALLTSÅ VARA EN  
BLANDNING AV DRUVOR!



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# VINSTILAR



VALPOLICELLA DOC

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# VINSTILAR



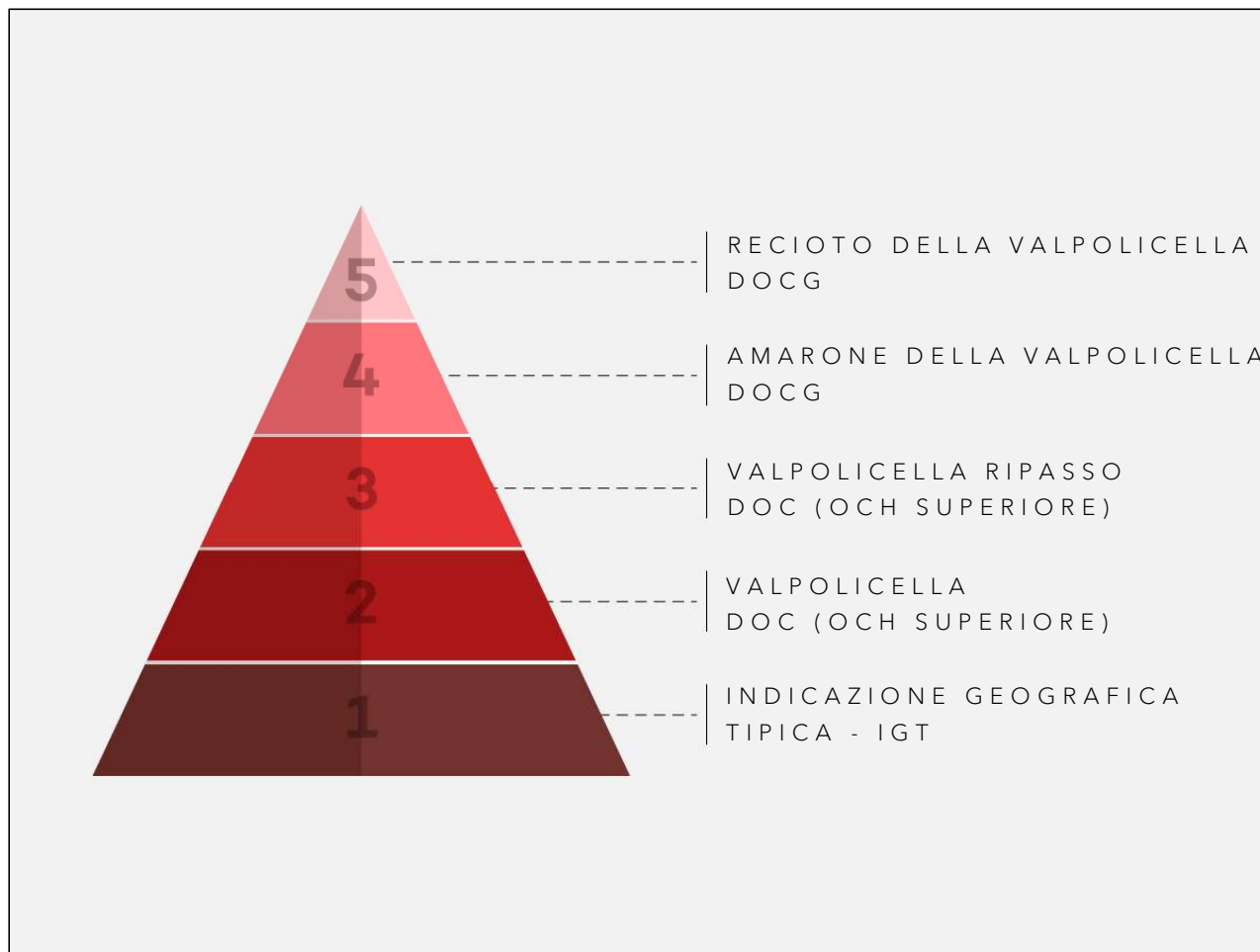
SAMMA DRUVREGLER FÖR ALLA

PRODUKTIONSTEKNIKEN SKILJER SIG

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# KVALITETSNIVÅER



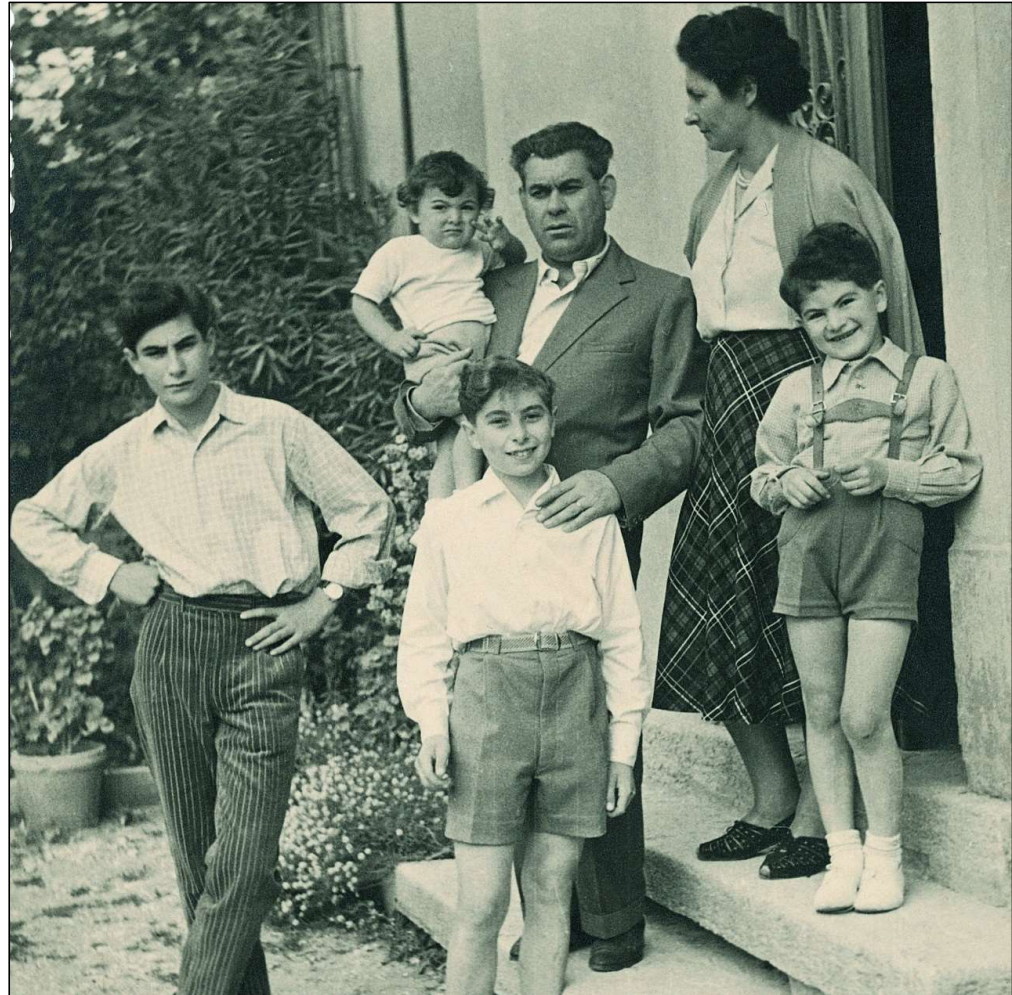
**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# MASI AGRICOLA

- GRUNDADES 1772 AV GIOBATTÀ BOSCAINI
- KÖPTE MARK I DALEN VAIO DEI MASI I VALPOLICELLA CLASSICA
- FAMILJEN BOSCAINI ÄGER OCH DRIVER FORTFARANDE FIRMAN



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# MASI AGRICOLA

- DRIVS IDAG AV SANDRO BOSCAINI, MR AMARONE
- IDAG ÄGER MAN 17 OLIKA VINGÅRDAR I CLASSICA-OMRÅDET
- TONGIVANDE FÖR REGIONENS UTVECKLING
- FÖRST MED RIPASSO
- STOR INFLUENS PÅ "CRU"-KONCEPTET I REGIONEN



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# LE FAMIGLIE STORICHE

- SAMMANSLUTNING AV 13 TONGIVANDE AMARONE-PRODUCENTER
- BILDADES 2009, SAMMA ÅR AMARONE BLEV DOCG, PÅ INITIATIV AV SANDRO BOSCAINI
- AMBASSADÖRER FRÄMST FÖR AMARONES STORA POTENTIAL, MEN ÄVEN FÖR VALPOLICELLA SOM REGION



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# LE FAMIGLIE STORICHE



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# APPASSIMENTO

- SEMITORKNING AV DRUVOR
- "UVA DI RIPOSO"
- NORMALT 100-120 DAGAR
- DRUVORNA TAPPAR KRING 40-50% AV SIN VIKT
- HÖGRE KONCENTRATION
- STÖRRE SMAKRIKEDOM



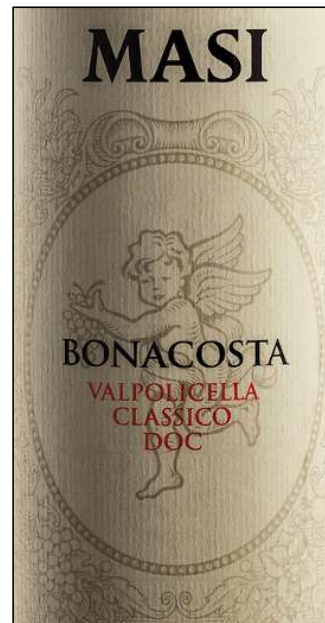
**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# RIPASSO

- INTRODUCERAS 1967
- BÖRJAR SOM ETT VANLIGT VALPOLICELLA-VIN
- BLANDAS MED PRESS-RESTER FRÅN AMARONE
- JÄSER DÄREFTER EN ANDRA GÅNG
- LAGRAS MINST 12 MÅNADER INNAN BUTELJERING



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE





## CAMPOFIORIN 2020

- VÄRLDENS FÖRSTA RIPASSO, FÖRSTA ÅRGÅNG AV CAMPOFIORIN VAR 1967
- NEDKLASSIFICERAD TILL IGT ROSSO VERONA
- "CAMPOFIORIN"-METODEN
- 72% CORVINA, 23% RONDINELLA, 5% MOLINARA
- 18 MÅNADERS LAGRING PÅ FRANSKA OCH SLAVONSKA EK FAT
- CA 25% TORKADE DRUVOR, 6 VECKORS TORKNING

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



## BROLO CAMPOFIORIN ORO 2020

- DRUVOR FRÅN DEN ENSKILDA VINGÅRDEN BROLO DI CAMPOFIORIN
- NEDKLASSIFICERAD TILL IGT ROSSO VERONA
- "CAMPOFIORIN"-METODEN
- 80% CORVINA, 10% RONDINELLA, 10% OSELETA
- 24 MÅNADERS LAGRING PÅ FRANSK OCH SLAVONSK EK
- CA 30% TORKADE DRUVOR, 6 VECKORS TORKNING

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# AMARONE

- INTRODUCERAS 1953
- GÖRS PÅ ENBART APPASSIMENTO-DRUVOR
- FÅR INTE BÖRJA PROCESSAS FÖRE FÖRSTA DECEMBER EFTER SKÖRD
- SVÅRARE OCH LÄNGRE JÄSNINGSPROCESS PGA HÖGRE KONCENTRATION
- LAGRAS MINST 24 MÅNADER FÖRE BUTELJERING



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



# AMARONES KVALITET

UPPKOMST

HÄRKOMST

DRUVKVALITET

HANTVERK

KRAFT & BALANS



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



## COSTASERA AMARONE 2018

- COSTASERA BETYDER "SLUTTNING I KVÄLLSSOL"
- HUVUDSAKLIGEN KALKSTENSRIKA VINGÅRDAR I SYDVÄST-LÄGEN I VALPOLICELLA CLASSICA
- 70% CORVINA, 25% RONDINELLA, 5% MOLINARA
- 28-30 MÅNADERS LAGRING PÅ SLAVONSKA EK FAT

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



## RISERVA COSTASERA AMARONE 2017

- COSTASERA BETYDER "SLUTTNING I KVÄLLSSOL"
- HUVUDSAKLIGEN KALKSTENSRIKA VINGÅRDAR I SYDVÄST-LÄGEN I VALPOLICELLA CLASSICA
- 70% CORVINA, 15% RONDINELLA, 10% OSELETA, 5% MOLINARA
- AVSTANNAD JÄSNING VID RESTSÖTMA OM CIRCA 9 GRAM PER LITER
- 40 MÅNADERS LAGRING PÅ SLAVONSKA EK FAT OM 600 LITER (30% NYA)

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE





## VAIO ARMARON AMARONE 2016

- DRUVOR FRÅN DEN ENSKILDA VINGÅRDEN VAIO ARMARON, TIDIGARE ÄGD AV DEN HISTORISKA DOMÄNEN SEREGO ALIGHIERI
- 70% CORVINA, 20% RONDINELLA, 10% MOLINARA SEREGO ALIGHIERI
- LERIGA KALKSTENSJORDAR, 230-265 METER ÖVER HAVET
- AVSTANNAD JÄSNING VID RESTSÖTMA OM CIRCA 6 GRAM PER LITER
- 60 DAGARS JÄSNING OCH 36 MÅNADERS LAGRING PÅ SLAVONSKA EK FAT SAMT 4 MÅNADER PÅ FAT AV KÖRSBÄRSTRÄ

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

# RECIOTO

- URMODERN TILL ALLA APPASSIMENTO-VINER
- MÅNG-TUSENÅRIG HISTORIA
- JÄSNINGEN AVSTANNAS MED FLIT FÖR ATT BEHÅLLA SÖTMA
- EN AMARONE ÄR EN RECIOTO SOM FÅTT JÄSA TORRT!
- INGA LAGRINGSKRAV FÖRE BUTELJERING



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



## ANGELORUM RECIOTO 2017

- DEN URSPRUNGLIGA OCH MEST KLASSISKA APPASSIMENTO-STILEN
- 70% CORVINA, 20% RONDINELLA, 10% MOLINARA
- AVSTANNAD ALKOHOLJÄSNING
- RESTSÖTMA CIRKA 73 GRAM PER LITER
- 12 MÅNADERS LAGRING PÅ SLAVONSKA EK FAT

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE



---

# KVÄLLENS VINER

1. CAMPOFIORIN 2020  
*ART NR 5123, 151 KR*
2. BROLO CMAPOFIORIN ORO 2020  
*ART NR 32361, 251 KR*
3. COSTASERA AMARONE 2018  
*ART NR 2345, 351 KR*
4. RISERVA COSTASERA AMARONE 2017  
*ART NR 70017, 604 KR*
5. SEREGO ALIGHIERI AMARONE 2016  
*ART NR 2419, 804 KR*
6. ANGELORUM RECIOTO 2017  
*ART NR 72068, 301 KR (375ML)*

---

**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE

TACK!



**MASI**

THE <sup>W&S</sup> COLLECTIVE