



BROLO ORO CAMPOFIORIN

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.

