



VALPOLICELLA

LARS TROGEN DIPWSET

MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

DAGENS
PROGRAM



REGIONEN
TYPISKA STILAR OCH DRUVOR
KVALITETSFAKTORER
MASI AGRICOLA

MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

DAGENS
PROGRAM



VINPROVNING!



MASI

THE W&S COLLECTIVE

ITALIEN

VÄRLDENS (NÄST) 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 ^{W&S} COLLECTIVE

VALPOLICELLA

- TONGIVANDE DISTRIKT
- LÅNG HISTORIA
- VARIERAD TERROIR

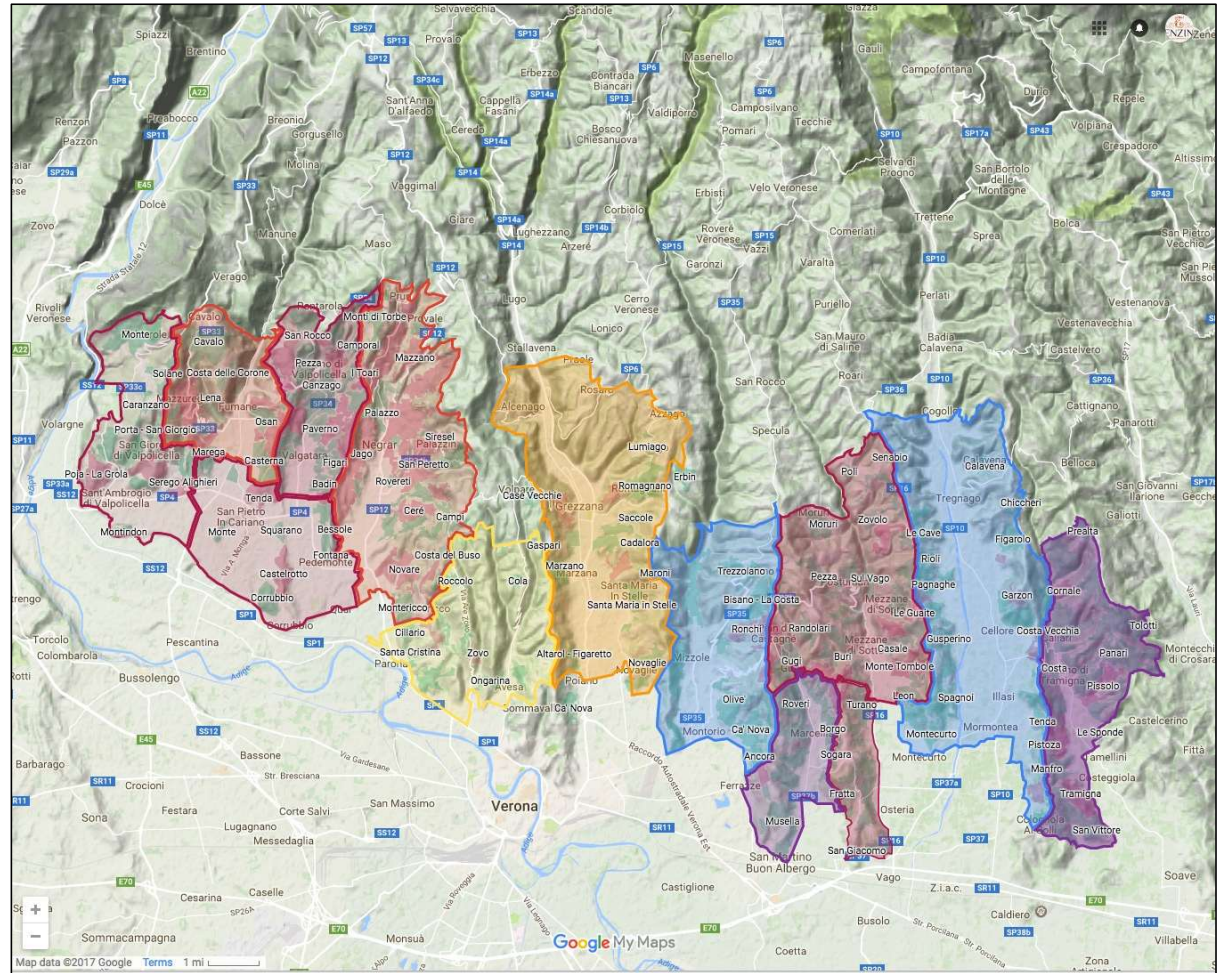


MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

VALPOLICELLA

- TONGIVANDE DISTRIKT
- LÅNG HISTORIA
- VARIERAD TERROIR



MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

VALPOLICELLA

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



MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

DRUVSORTER

CORVINA

CORVINONE

RONDINELLA

MOLINARA



MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

DRUVSORTER

CORVINA

CORVINONE

RONDINELLA

MOLINARA

OSELETA

CROATINA

DINDARELLA

SPIGAMONTE



MASI

THE ^{W&S} 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 ^{W&S} COLLECTIVE

VINSTILAR



VALPOLICELLA DOC

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG

MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

VINSTILAR



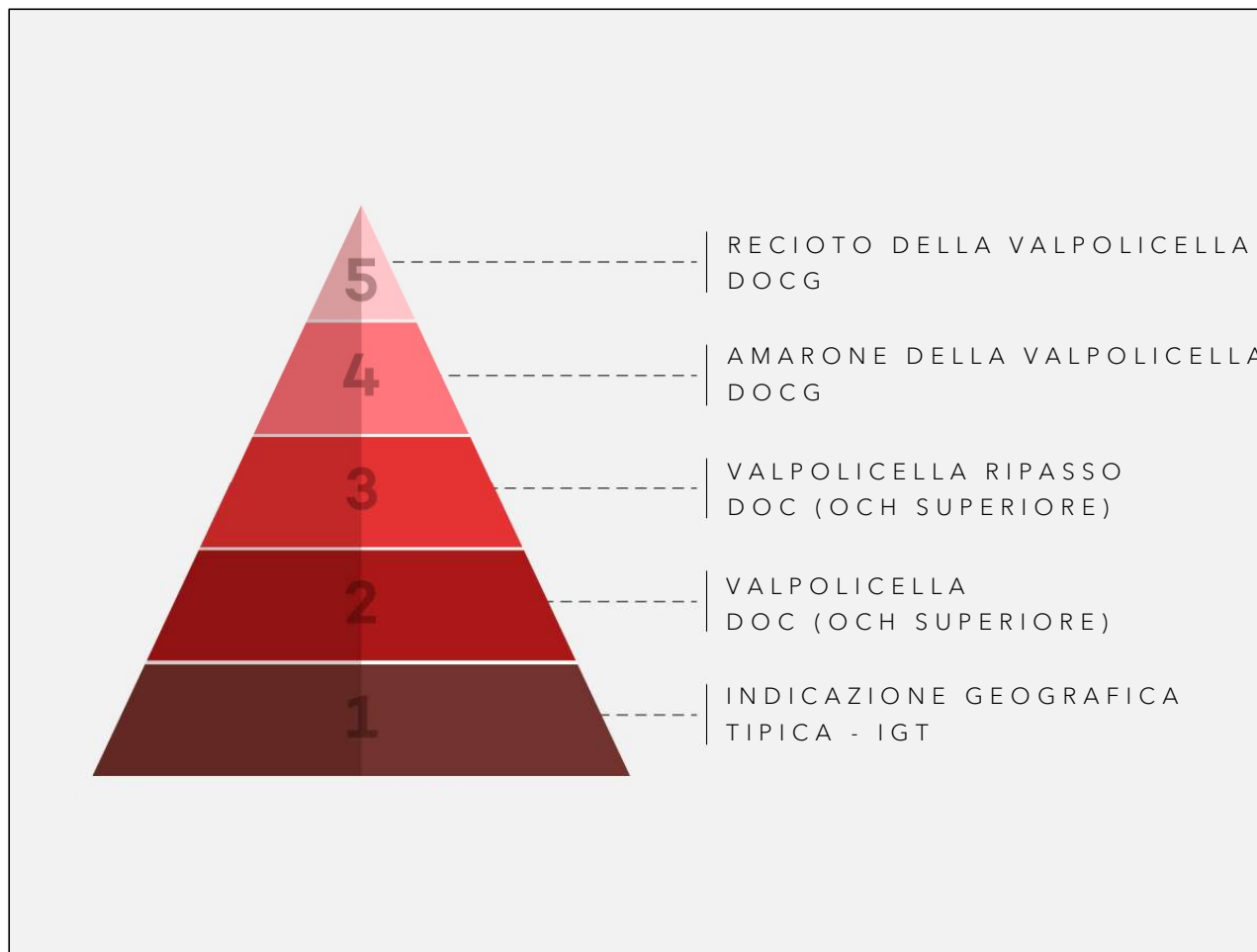
SAMMA DRUVREGLER FÖR ALLA

PRODUKTIONSTEKNIKEN SKILJER SIG

MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

KVALITETSNIVÅER

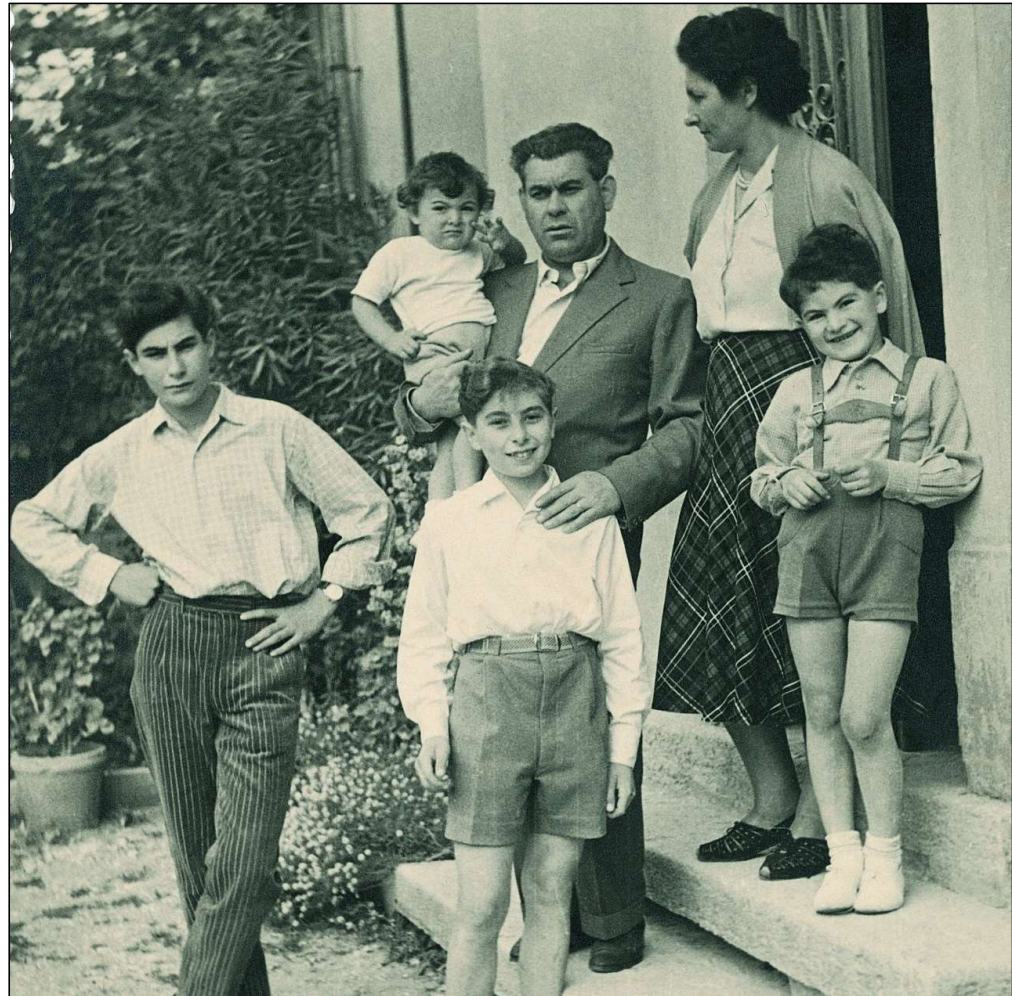


MASI

THE ^{W&S} 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 ^{W&S} 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 ^{W&S} 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 ^{W&S} COLLECTIVE

LE FAMIGLIE STORICHE



MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

APPASSIMENTO

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

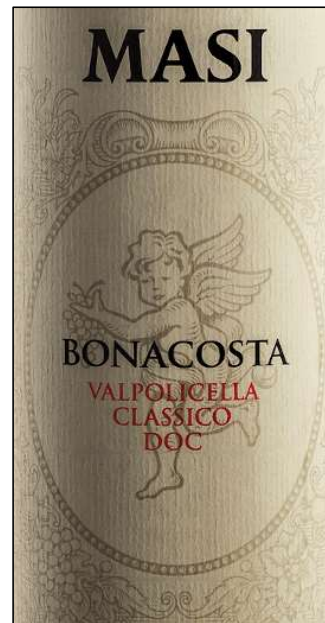


MASI

THE ^{W&S} 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 ^{W&S} 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 EKFAT
- CA 25% TORKADE DRUVOR, 6 VECKORS TORKNING

MASI

THE ^{W&S} 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 ^{W&S} 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 ^{W&S} COLLECTIVE

AMARONES KVALITET

UPPKOMST

HÄRKOMST

DRUVKVALITET

HANTVERK



MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE

AMARONES KVALITET

UPPKOMST

HÄRKOMST

DRUVKVALITET

HANTVERK

KRAFT & BALANS



MASI

THE ^{W&S} 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 ^{W&S} COLLECTIVE



MAZZANO AMARONE 2013

- DRUVOR FRÅN DEN ENSKILDA VINGÅRDEN MAZZANO, FRÅN FAMILJENS "CANTINA PRIVATA"
- SLÄPPS ENDAST I DE MEST GYNNSAMMA ÅRGÅNGARNA
- 75% CORVINA, 20% RONDINELLA
5% MOLINARA
- 350-415 METER ÖVER HAVET, NORDÖST-
OCH SYDVÄSTSLUTTNINGAR
- 36 MÅNADERS LAGRING PÅ SLAVONSKA
EKFAT

MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE



CAMPOLONGO DI TORBE AMARONE 2007

- DRUVOR FRÅN DEN ENSKILDA VINGÅRDEN CAMPOLONGO DI TORBE, FRÅN FAMILJENS "CANTINA PRIVATA"
- SLÄPPS ENDAST I DE MEST GYNNSAMMA ÅRGÅNGARNA
- 70% CORVINA, 25% RONDINELLA, 5% MOLINARA
- STENIGA KALKSTENSJORDAR, 375-400 METER ÖVER HAVET
- 36 MÅNADERS LAGRING PÅ SLAVONSKA OCH FRANSKA EKFAT

MASI

THE ^{W&S} 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 ^{W&S} 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 ^{W&S} COLLECTIVE

TACK!



MASI

THE ^{W&S} COLLECTIVE