

91 poäng till 2016 Masi Toar

Namnet "Toar" refererar till den vulkaniska jorden som kläder terrasserna i vingårdarna. Ett vin med stark struktur och modern stil från druvorna corvina och uråldriga oseleta. Druvan oseleta återupptäcktes och omplanterades av Masi. Den aktuella årgången består av 75 procent corvina och 25 procent oseleta, och har fått sin fatlagring under minst 14 månader och därefter 5 månaders vila i butelj.



Chefredaktör Anders Enquist om 2016 Masi Toar

Det är skönt med Valpolicella-viner som besitter både stor bärkraft och samtidigt andas luftigt och

blomstrande. Låt oss säga som en smidig boxare i ringen som dansar runt lekande lätt och samtidigt besitter slagkraft i nyporna.

Masi´s Toar har defacto en bra pondus och sting i frukten i dess inledande mörka mognad som färgas snyggt av maritimt vegetala vindar med lavendel och lakrits i spåret. Vissa "stalliga" hintar som vi emellanåt kan skönja i till exempel Bordeauxviner, förstärker även verkningsfullheten.

Samtidigt i detta ger den vulkaniska mineraliteten i vingården vinet fräschör och ett ljusare förfinat lyster där viss pomerans kliver in i leken efterhand. Det uppstår en läcker brygga mellan vitalt körsbärsrödare spänst och mörkare cassismognad vilket inte minst märks i den syrliga sötman, gracila kryddan liksom känslan av sammet i tanninspelet.

Under resans gång smälter således allt ihop i en mycket stilfull vinskapelse som uppträder graciöst och elegant, dessutom med stor längd och stolt ursprungsidentitet.

Utsökt smakfullt Masi!



91 LGP

Masi Toar 2016

Nr 78680 (750 ml) 14%, 159 kr

Venetien, Italien

Vinet finner man på **Systembolaget HÄR** >>>