

Ny årgång av Masi Campofiorin - 2018 - Ett smakfullt vin med bra temperament

Masi är ett av Italiens högst ansedda vinföretag som år 1964 introducerade en helt ny vintyp på marknaden; en Valpolicella som fick jäsa ytterligare en gång tillsammans med pressrester från Recioto och Amarone. Vinstilen kom som bekant att kallas Ripasso och under en tid var Ripasso Masi's egna varumärke. Idag är dock begreppet fritt och innefattar vin av skiftande kvalitet, varpå Masi kort och gott valt att döpa sin succé till Campofiorin.

Den nya årgången 2018 presenterades i början av september och är således den flaskan man finner på Systembolaget. Den aktuella årgången består av 70 procent corvina, 25 procent rondinella och resterande del molinara, och har fått sin fatlagring under minst 18 månader och därefter 3 månaders vila i butelj - som vanligt med andra ord. Masi Campofiorin 2018 är dagens dryckestips.



Chefredaktör Anders Enquist om 2018 Masi Campofiorin

Ny årgång, den 54:e i ordningen, av denna lilla prispärkla till vin, och en frukt driven och uttrycksfull sådan. Vinets karaktär hålls dock skickligt i silkiigt strama tyglar utan att tumma på generositeten, och det är just det som är Campofiorin´s styrka.

Att bjuda på sig själv utan att bli för lös i kanterna, att uppträda seriöst och kvalitativt men fortfarande med glimten i ögat. Det ligger således en finstämd intensitet med transparens i tätheten och den moget körsbärspenslade fruktigheten. Tanninerna drar följsamt i sin markering och ger tillsammans med ett bra mineraliskt fäste en elegant skärpa. Vinets sötma är ytterst balanserad,

vältajmad och balanseras snyggt av en maritimt präglad sälta och rundad kryddighet. I de vegetala vindarna ligger lätt fuktiga tobaksblad, rosmarin och lavendel.

2018 Masi Campofiorin är ett vitalt, smakfullt och seriöst vin med bra temperament och hög charmfaktor, och allt till ett mycket facilt pris som får dig på gott humör.

91 poäng

2018 Masi Campofiorin

Nr 5123 (750 ml) 13%, 139 kr

Venetien, Italien

Vinet finns på hyllan på nästan Systembolag, hitta din närmsta butik här >>

Vinet finns även som Magnumflaska (1500 ml, 249 kr - obs årgång 2017) samt halvflaska (375 ml, 75 kr) på samma artikelnummer.

Lagring: Jodå, några år i källaren finns det potential till, upp runt 8-10 år kommer det att sprida värme, men som vinet uppträder ungt så är det synd att inte ta del av Campofiorin omedelbart.