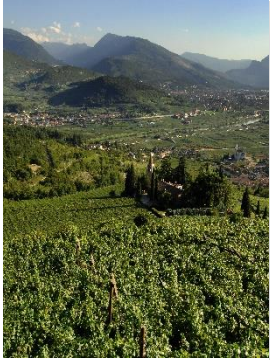


Fresco di Masi Bianco, Verona IGT*MASI – Veneto, Italien*

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | frisch, fruchtig, ausgewogen |
| Alkohol: | 11 vol.% |
| Serviertemperatur: | 8-10°C |
| Servierempfehlung: | ideal zu Vorspeisen, Risotto, Nudelgerichten, Fisch, hellem Fleisch und vegetarischen Gerichten |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 12 51 30 |

Charakteristik

Intensives Strohgold mit einigen zarten kupferfarbenen Reflexen. Da der Wein nicht filtriert wurde, kann es zu einer leichten Eintrübung kommen. Üppiges Bouquet von Früchten mit hellem Fruchtfleisch, insbesondere Birnen, und floralen Noten. Im Mund ist er sehr gefällig und überraschend voll. Bemerkenswert schön integrierte Frucht mit Noten, die an die Süße und Säure von Ananas erinnern. Sehr frisches und sauberes Finale.

Klima/Terroir

Biologische bewirtschaftete Weinberge in der Ortschaft Zuane di Rivoli Veronese, auf gut strukturierten Basalt-Böden, sandig mit organischen Ablagerungen aus Gletscherrückständen und Ablagerungen von Flusssediment. Gemischtgeschlechtliche Bepflanzung, Begrünung zwischen den Rebzeilen, minimale mechanische Bearbeitung, keinerlei Verwendung von Pestiziden, Herbiziden oder anderen schädlichen chemischen Substanzen, notfalls Tröpfchenbewässerung.

Ausbau

Manuelle Selektion und Lese in den frühen Morgenstunden. Sofortiger Transport zum Weingut, Entrappung und Einmischung der ganzen Trauben, Dekantieren durch die natürliche Schwerkraft, bei niedriger Temperatur, darauffolgende Abstiche. Spontan einsetzende Gärung, die von natürlichen Hefen ausgelöst wird, bei einer Temperatur zwischen 17 und 20°C. Der Wein wird nicht filtriert und reift nicht in Holz.

Das Weingut

Das Weingut Masi ist seit mehreren Generationen im Besitz der Familie Boscaini. Es ist das älteste und renommierteste Weingut im Valpolicella und im Besonderen für seine Amarone bekannt. Mit der Weinreihe „Fresco di Masi“ schafft das Weingut eine neue Benchmark Veroneser Weine mit grünem Fußabdruck. Der Fresco di Masi Bianco sollte jung getrunken werden, um die frische (ital. Fresco) Aromatik der Primäraromen in Vollendung zu erleben.

**MASI®**