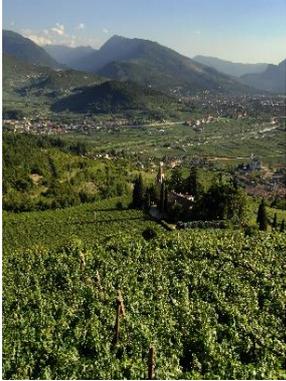


Fresco di Masi Rosso, Verona IGT**MASI – Veneto, Italien**

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Frisch, aromatisch, fruchtig
Alkohol:	11,5 vol.%
Serviertemperatur:	12-16°C
Servierempfehlung:	ideal zu Pasta, Risotto, aufgeschnittener Wurst und Käse, vegetarischen Gerichten, hellem und rotem gegrilltem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 51 31

Charakteristik

Klares Kirschrot. Da der Wein nicht filtriert wurde, kann es zu einer leichten Eintrübung kommen. Herrlich jung und lebhaft, lässt sich im Bouquet die Veroneser Herkunft an der unverzichtbaren Kirschnote erkennen. Im Mund präsentiert er sich intensiv und dabei gleichzeitig schlicht. Man erfreut sich an der schönen, reinen Frucht, an der frischen Säure und dem geringen Alkoholgehalt, die ihn leicht trinkbar machen.

Klima/Terroir

Biologisch 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 19 und 24°C. Keine Filtration und keine Reifung 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 Rosso wird jung getrunken, um die frische (ital. Fresco) Aromatik der Primäraromen in Vollendung zu erleben.

**MASI®**