

## Beldosso, Lugana DOC, BIO

MASI – Lugana, Venetien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Trebbiano di Lugana
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, aromatisch, ausdrucksstark
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	8 - 10°C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen mit Fisch und Krustentieren, Risotto sowie Pastagerichten mit leichten Saucen und hellem Fleisch. Perfekt zur Pizza.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

### Charakteristik

Üppige goldgelbe Wein überzeugt in der Nase mit Düften von Passions- & Zitrusfrüchten, abgerundet durch eine feine Vanille-Note. Am Gaumen präsentiert er sich ausdrucksstark und fruchtig mit einer angenehmen Säure, die von feinen Mandelaromen ausbalanciert wird. Sehr beständiger und voller Abgang.

### Klima/Terroir

Die Weinberge des Lugana-Gebiets werden biologisch bewirtschaftet und erstrecken sich über die sanften Hügel im Süden des Gardasees, zwischen den Provinzen von Verona und Brescia. Die Böden bestehen aus altem Mergel, in dem sich im Laufe der Jahre Schichten von Lehmsediment gebildet haben, vorwiegend aus kalkhaltigem Ton und Kalkstein und reich an Mineralsalzen.

### Ausbau

Lagerung auf der Hefe über ca. 4 Monate in französischen Eichenfässern, gefolgt von einer Lagerung in Edelstahltanks über einen Monat.

### 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, sodass Sandro Boscaini auch gerne „Mister Amarone“ genannt wird. Aber nicht nur alte Traditionen werden gepflegt, sondern auch moderne Produktionsmethoden eingesetzt.

Zunächst produzierte MASI lediglich in Argentinien Weine nach ökologischem Anbau. Somit ist der Beldosso Lugana DOC der erste Wein aus ihrem italienischen Anbaugebiet mit der Auszeichnung BIO. Der Name Beldosso (dt. leichte Anhöhe) leitet sich von der Lage der Rebstöcke ab, da diese auf den sanft gewellten Anhöhen im Herzen des Anbaugebiets wachsen.

