

Levarie, Soave Classico DOC

MASI – Soave, Venetien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Garganega, Trebbiano di Soave
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, weich
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zu mediterranen Pasta- und Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 05

Charakteristik

Ein Wein mit leicht strohgelber Farbe und leichtem hellgrünen Schimmer. In der Nase überzeugt er durch fruchtigen Noten von Apfel, Birne und Zitrusfrucht, welche im Mund durch die frische Säure und die leichte Mandelnote im Finale perfekt abgerundet werden.

Klima/Terroir

Der Levarie stammt aus Monteforte d'Alpone, eine Gemeinde im Soave Classico Gebiet. Dies Gebiet besticht durch seinen lockeren Boden, welcher in der Tiefe über weite Bereiche hinweg vulkanischen Basalt aufweist.

Ausbau

Nach der Ernte und der leichten Pressung unterlaufen 20% der Trauben eine Kaltmazeration über 24 Stunden bei 5°C. Die restlichen 80% werden auf traditionelle Art in Edelstahltanks vinifiziert. Je nach Jahrgang durchläuft der Wein eine teil-malolaktische Gärung. Die Gärung findet innerhalb von 15-20 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 12°C-16°C statt. Es folgt ein Ausbau von 80% der gesamten Weinmenge über 4 Monate in mittleren Edelstahltanks, 20% der Gesamtmenge reifen in Eichenfässern.

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.

Der Name Levarie weist auf die Lage der Rebstöcke hin, welche auf den östlichen Hügellagen des Soave Classico Gebiets liegen. Durch den hohen Lichteinfluss und die Wärme der Morgensonne entsteht dieser Wein mit besonderer Eleganz und Weichheit.



MASI®

