

**Frescaripa, Bardolino Classico DOC***MASI – Bardolino, Venetien*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	beerig, harmonisch, weich
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu Pasta- und Risotto-Gerichten sowie kalten Antipasti
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 53 12

**Charakteristik**

Ein kirschroter Wein mit violetten Reflexen, in der Nase charakterisiert durch intensiven Noten von roten Beeren, abgerundet durch eine leichte Würze von Nelke und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen überzeugt er durch Harmonie und eine lebhaft Säure sowie weichen Noten von Waldbeeren.

**Klima/Terroir**

Der Frescaripa stammt aus den Hügellagen des historischen Bardolino Gebiet, am Gardasee. Dieses Gebiet besticht nicht nur durch den Moränen-Boden, sondern auch die kühleren Winde, welche dem Wein das besondere Extra verleihen.

**Ausbau**

Nach der Ernte im September erfolgt eine leichte Einmischung. Der Gärprozess findet bei kontrollierter Temperatur zwischen 20-22°C in Edelstahltanks über 20 Tage statt, wovon die Trauben 13 Tage auf der Schale gären. Es folgt eine malolaktische Gärung und die dreimonatige Reifung in kleinen Fässern aus slawonischer Eiche.

**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 Frescaripa steht für die Hügellagen des Bardolino-Gebiets hin, an denen die Rebstöcke für diesen Wein angebaut wurden.

**MASI®**