

**Masiano, Pinot Grigio delle Venezie DOC****MASI – Friaul, Venetien**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Kategorie:          | Weißwein  |
| Rebsorte:           | Pinot Grigio, Verduzzo  |
| Geschmack:          | trocken   |
| Kurzbeschreibung:   | fruchtig, aromatisch, elegant   |
| Alkohol:            | 13 vol.%  |
| Serviertemperatur:  | 8-10°C  |
| Servierempfehlung:  | Zu modernen und leichten Gerichten wie Vorspeisen, Fischgerichten und hellem Fleisch. |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter  |
| Artikel-Nr.:        | 12 53 43  |

**Charakteristik**

Die intensive strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen wird in der Nase durch Feinheit und Eleganz sowie einem üppigen Bouquet von reifen Früchten und delikaten Aromen von Honig und Vanille abgerundet. Im Mund ist er dank der lebhaften Säure des Pinot Grigio und der leichten Trocknung der Verduzzo Trauben, welche ihm Körper und eine schöne Struktur verleiht, gleichzeitig weich und erfrischend. Trockener und beständiger Abgang.

**Klima/Terroir**

Die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit von Lehmböden und größtenteils auf Basalt liegenden kalkhaltigen Böden stellt die ideale Voraussetzung für den Anbau der Rebsorten dar.

**Ausbau**

Die Vinifizierung beider Rebsorten erfolgt getrennt voneinander. Der Pinot Grigio wird direkt nach der Ernte gepresst und mazeriert. Der Verduzzo hingegen wird nach der Ernte für 3 Wochen auf Bambusmatten leicht angetrocknet und danach für 36 Stunden bei 5°C kaltmazeriert. Es folgt für den Pinot Grigio eine 3-monatige Gärung in Edelstahltanks. Der Verduzzo gärt für dieselbe Zeit in Barriques. Anschließend erfolgt die Abfüllung beider Weine als Blend.

**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 Masiano wird auch gerne als der kleine Bruder des Campofiorin gesehen, da er auf Grund der Appassimento-Technik die modernste Form des Weißweins unter den Superventians darstellt.

**MASI®**