

Rosa dei Masi, Rosato Trevenzie IGT

MASI – Friaul, Venetien

Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Refosco
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, elegant
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen, Meeresfrüchten und leichten Pastagerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125350

Charakteristik

Ein Wein mit lachsrosa Farbe und kirschroten Reflexen. In der Nase präsentiert er ein elegantes Bouquet von Walderdbeeren und Kirschen. Am Gaumen zeichnet sich das Gleichgewicht zwischen einem weichen Körper und einer angenehmen Frische aus. Der Abgang ist beständig und nimmt die fruchtigen Eindrücke des Bouquets wieder auf.

Klima/Terroir

Die Mischung aus größtenteils kalkhaltigen Böden auf Basalt und schlammigen Lehm Böden in Kombination mit dem sonnigen und ausgewogenen Klima stellt ideale Voraussetzungen für den Anbau dieser autochthonen Rebsorte dar.

Ausbau

80% der verwendeten Refosco Trauben werden nach der Ernte direkt frisch vinifiziert. Die restlichen 20% durchlaufen zunächst eine leichte Trocknung über 50 Tage auf Bambusmatten und werden danach gepresst und bei 10°C über 2 Stunden in der Presse mazeriert. Für die Reifung erfolgt die Assemblage als Blend. Dieser reift 60 Tage in Edelstahltanks auf der Hefe mit wöchentlicher Bâtonnage.

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 Rosa dei Masi gilt auf Grund der modernen Appassimento-Technik als kleiner Bruder des Campofiorin. Es ist ein Supervenetian mit ausgeprägter venetischer Persönlichkeit welche eine neue Generation von Rosé definiert.

