

## **Moxxé, Pinot Grigio e Verduzzo Spumante Brut**

### **MASI – Friaul, Venetien**

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Pinot Grigio, Verduzzo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, elegant, frisch
Alkohol:	12,23 vol.%
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	Zu Vorspeisen, Fischgerichten und Salat
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	125367

#### **Charakteristik**

Klares und strahlendes Strohgelb mit fein und elegant schäumender Perlage. Im Bouquet lassen sich elegante Frucht- und Blütennoten ausmachen, mit Aromen weißer Blumen, Apfel und Limette. Am Gaumen zeichnet er sich durch die angenehme Frische aus, die ihren Ursprung in einer deutlichen und lebhaften Säure hat, sowie die ausgewogene und elegante Struktur. Langer und trockener Abgang, charakterisiert von deutlichen Fruchtaromen.

#### **Klima/Terroir**

Das ausgewogene Klima sowie die sonnigen Hänge und die idealen Weinböden machen die hier produzierten Weine einzigartig.

#### **Ausbau**

Er reift 1 Monat in Edelstahltanks.

#### **Das Weingut**

Ein waschechter Generationenbetrieb, in dem sich Vater Sandro Boscaini gemeinsam mit Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario fachmännisch um den Ausbau internationaler Spitzenweine kümmern. Hier treffen Jahrhunderte alte Tradition auf modernste Filtrationsanlagen. Die gelungene Verbindung der Frische des Pinot Grigio mit der warmen Aromenvielfalt der angetrockneten Verduzzo-Trauben zeigt sich jetzt in einer „sprudelnden“ Variante.

