

FRESCO DI MASI

ROSSO VERONA IGT

Fresco di Masi è una nuova linea di vini biologici lavorati artigianalmente, dal grado alcolico contenuto, per un'esperienza dal sapore autentico. Vini fatti "in modo semplice come una volta ma buoni come ci si aspetta oggi".

Ottenuto da uve raccolte nelle ore più fresche e immediatamente vinificate, Fresco di Masi Rosso ha una spiccata fragranza e piacevoli note di frutta fresca: dalla melagrana al ribes all'immane nota di ciliegia che ne lascia distinguere l'origine veronese.

Vitigni: Corvina e Merlot

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso cerasuolo chiaro

Olfatto: frutta fresca

Palato: ciliegia, melagrana, ribes

Abbinamenti: sorprendente come aperitivo e con cibi semplici della cucina mediterranea come pasta, piatti vegetariani, taglieri di salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 12-14° C

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vita sullo scaffale: 3-4 anni

