

MASI

COLBARACA

SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG

Ein „Klassiker“ der großen veronesischen Tradition wird von Masi im Gegenwartsstil neu interpretiert.

Colbaraca entsteht aus Garganega-Trauben aus biologisch bewirtschafteten eigenen Weinbergen in der Gegend Costalunga, Monteforte Gemeinde, im historischen Gebiet Soave. Er zeichnet sich durch eine wichtige Struktur und starke Eleganz aus, ist samtig, geschmeidig und weist optimale mineralische Töne auf.

REBSATZ

Garganega 100%

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Satte strohgelbe Farbe.

Bouquet: Intensives Aroma von reifen Birnen und süßen Gewürzen.

Geschmack: Kremig, frisch, ausgewogen, mit stabiler Säure. Beständiges finale mit Birnen- und Mandelaromen.

KOMBINATIONEN

Ein trendiger Wein, ausgezeichnet als Aperitif oder zu Vorspeisen, Meeresfrüchten und Fischgerichten. Er eignet sich bestens für Risotto- und Pasta-Gerichte mit Gemüse, Eiern, Spargeln und Weißfleisch.



SERVIERTEMPERATUR: 8-10° C

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

LAGERFÄHIGKEIT: 3-4 Jahre



Die Colbaraca-Weinrebe des vulkanischen Hügellands erzeugt aufgrund der außerordentlich einzigartigen pedologischen und klimatischen Bedingungen einen ausgezeichneten Soave, mit hoher Säure und einem guten Flaschenreifungspotential. Wein aus biologischem Anbau.

