

# FRESCO DI MASI

BIANCO VERONA IGT BIO

Fresco di Masi è una linea di vini biologici prodotti per sottrazione, minimizzando l'intervento dell'uomo sulla natura, solo con lieviti selvaggi, non filtrati, senza passaggio in legno, dal grado alcolico contenuto. Il superfluo è stato eliminato anche dal contenitore di Fresco di Masi: la nuova "Bottiglia Masi" unisce alla leggerezza l'estetica e il design, frutto della collaborazione con l'architetto di fama internazionale Piero Lissoni, oltre che la massima efficienza: è sottile ed elegante e al tempo stesso robusta.

Ottenuto da uve raccolte nelle ore più fresche e immediatamente vinificate, Fresco di Masi Bianco conserva le piacevoli note della frutta fresca, dall'ananas agli agrumi, e i delicati profumi dei fiori di campo.

---

**Vitigni:** Garganega, Chardonnay,  
Pinot Grigio

#### NOTE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino intenso

**Olfatto:** frutta fresca e note floreali

**Palato:** ananas, agrumi

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo  
e con cibi semplici della cucina  
contemporanea a base di cereali, verdure,  
pesce e carni bianche.

---

**Temperatura di servizio:** 8°- 10° C

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Vita sullo scaffale:** 2 anni

