

FRESCO DI MASI

ROSSO VERONA IGT BIO

Fresco di Masi ist die innovative Bio-Wein-Linie von Masi. Der Eingriff des Menschen in die Natur und Weinbereitung wird auf das Nötigste minimiert.

Die Weine entstehen ganz pur mit wilder Hefe, ungefiltert und kommen ohne Ausbau im Holz mit niedrigem Alkoholgehalt auf die Flasche.

Masi hat explizit dem Gefäß für Fresco di Masi alles Überflüssige entzogen: Die neue „Masi Flasche“ vereint Leichtigkeit mit Ästhetik und Design.

Sie ist das Ergebnis der Zusammenarbeit mit dem weltberühmten Architekten Piero Lissoni: Fein, elegant und gleichzeitig robust und damit höchst effizient.

Der Fresco di Masi Rosso wird aus Trauben gewonnen, die in den kühlen Morgenstunden gelesen und sofort vinifi ziert werden, was ihm eine ausgeprägte Duftigkeit und schöne Noten von frischen Früchten verleiht – von Granatapfel über Johannisbeeren bis zur Kirschnote, die nicht fehlen darf und die Veroneser Herkunft erkennen lässt.

Rebsorten: Corvina und Merlot

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Helles Kirschrot

Bouquet: Frische Frucht

Geschmack: Kirschen, Granatapfel, Johannisbeeren

Kombinationen: Überraschend als Aperitif und zu einfachen Gerichten der mediterranen Küche, wie Pasta, vegetarischen Speisen, Aufschnitt und Käse.

Serviertemperatur: 12-14° C

Alkoholgehalt: 11,5% vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

