

# FRESCO DI MASI

ROSSO 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 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:** 11,5% vol.

**Vita sullo scaffale:** 3-4 anni

